SHARP

MICROWAVE OVEN

Ⓖ

R-241K(W)/(S)

OPERATION MANUAL

SHARP
SHARP CORPORATION

CONTENTS

Page

Warning E-1
Special Notes and Warning E-2
Installation Instructions E-3
Oven Diagram E-3
Operation of Touch Control Panel
  Control Panel Display E-4
  Touch Control Panel Layout E-4
Before Operating
  Getting Started E-5
  Clock Setting E-5
  Stop/Clear E-5
  To Cancel a Programme During Cooking E-5
Microwave Cooking Techniques E-6
Manual Operations
  Microwave Time Cooking E-7
  Sequence Cooking E-8
  Instant Cook E-8
  Increasing Time
  During the Cooking Programme E-9
  Slow Cook E-10
Automatic Operations
  Notes for Automatic Operations E-12
  Auto Cook E-12
  Steam Menu E-14
  Reheat E-16
  Express Defrost E-17
  Easy Defrost E-19
Other Convenient Features
  Less/More Setting E-21
  Child Lock E-22
  Demonstration Mode E-22
  Alarm E-22
Care and Cleaning E-23
Service Call Check E-23
Specifications E-23

WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS : READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. Do not overcook food.
   b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
   c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
   d. Look at the oven from time to time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
   e. If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power plug, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
   f. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container.
   Your microwave oven is capable of heating food and beverages very quickly therefore, it is very important that you select the appropriate cooking time and power level for the type and quantity of food to be heated. If you are unsure of the cooking time and power level required, begin with low cooking times and power levels until the food is sufficiently heated evenly throughout.
   Additionally:
   a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
   b. Do not use excessive amount of time.
   c. When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
   d. Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
   e. Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.
   It is not suitable for commercial, laboratory use, or heating therapeutic devices eg. Wheat bags.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven yourself.
   It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
   (1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals, Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed), (4) Burn marks on the door seal faces.
7. Do not bump, or catch utensils, loose clothes and your accessories on the door safety latches when removing food from the oven.
8. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
9. Never tamper with or deactivate the door safety latches.
10. Always use oven gloves to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
11. Should the power supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
12. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
13. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
    Slowly lift the furthest edge of a dish's cover including microwave plastic wrap etc., and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
14. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
15. To prevent the turntable from breaking:
    a. Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
    b. Do not place anything hot on a cold turntable.
    c. Do not place anything cold on a hot turntable.
16. Do not place anything on the outer cabinet.
17. Do not store food or any other items inside the oven.
18. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
19. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
20. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
21. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SPECIAL NOTES AND WARNING

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes.	* Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Cook hard / soft boiled eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven without a load (i.e. an absorbing material such as food or water) in the oven cavity.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1 to prevent explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and / or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* Use a microwave proof rack or plate to collect drained juices.	* Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparkling, therefore reduce foil and keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls as sparkling can damage the oven.
Browning dish	* Place a suitable insulator such as a microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish.	* Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and / or damage internal parts of the oven.

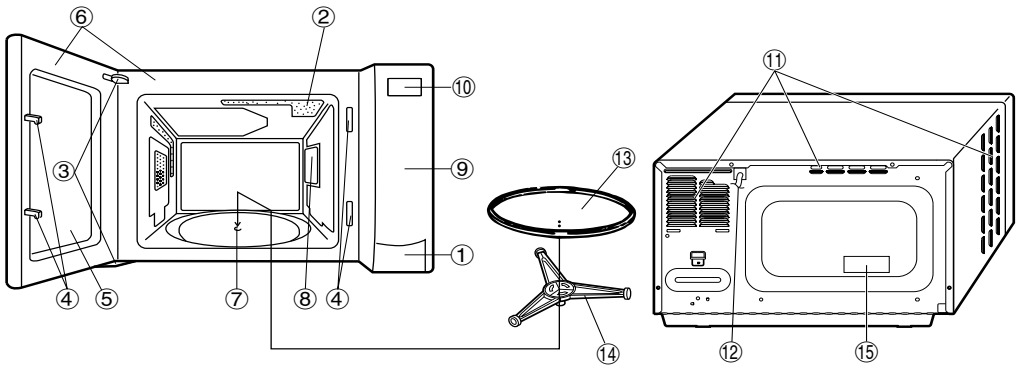
INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Remove all packing materials from the oven cavity and the feature sticker from the oven door panel (if available). Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by the SHARP SERVICE CENTRE and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
   1) Turntable 2) Roller Stay 3) Operation Manual (with Recipe Section)
3. Place the roller stay in the coupling on the oven floor, then place the turntable on to the roller stay, ensuring it is located firmly. Refer to OVEN DIAGRAM below. NEVER operate the oven without the roller stay and turntable.
4. The oven should not be installed in any area where heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit.
   The oven should be installed so as not to block ventilation openings.
   Allow space of at least 15cm from top of the oven for air ventilation.
   This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
5. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure.
   The A.C. voltage and frequency must correspond to the one indicated on the rating label on the back of the oven.
6. **WARNING-THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
   If the socket outlet in your house is not compatible with the plug supplied, cut-off the mains plug and fit an appropriate type, observing the wiring cord below.
   If you are unsure how to do this get help from an electrician.
   IMPORTANT - The wires in power supply cord are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

   As the colours of the wires in the power supply cord of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
   The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green-and-yellow.
   The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured blue.
   The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured brown.
   NOTE: Under no circumstances should the cut-off plug be inserted into a socket outlet as a serious electric shock may occur.

OVEN DIAGRAM



1. Door open button
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. See through door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Coupling
8. Waveguide cover (Do not remove)
9. Touch control panel (see page E-4)
10. Liquid crystal display
11. Ventilation openings
12. Power supply cord
13. Turntable
14. Roller stay
15. Rating label

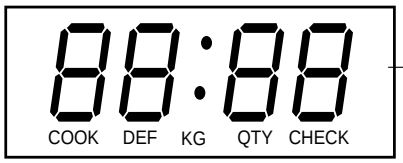
OPERATION OF TOUCH CONTROL PANEL

The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel.

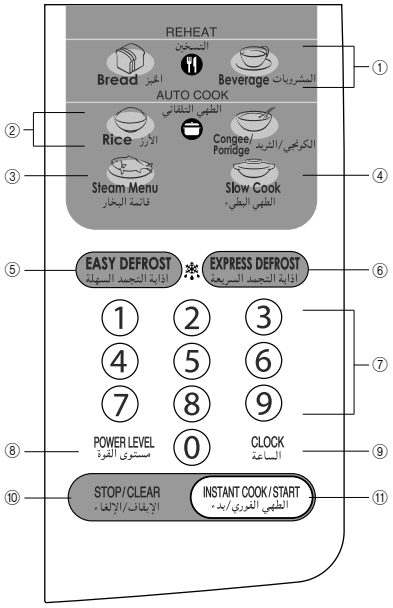
An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry.

In addition an audible signal will sound for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when cooking procedure is required.

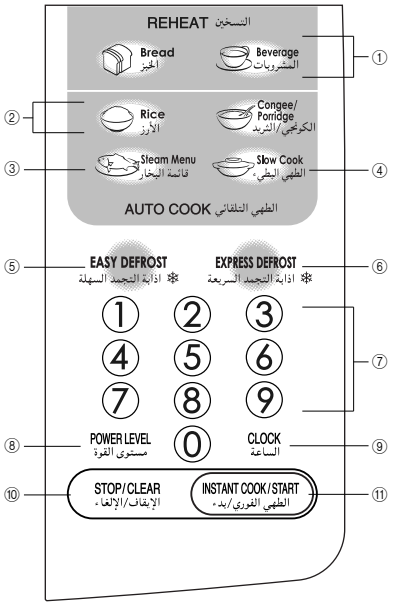
Control Panel Display



Touch Control Panel Layout



R-241K(S)

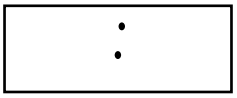


R-241K(W)

1. REHEAT PADS
   Press to reheat 2 popular menus.
2. AUTO COOK PADS
   Press to cook 2 popular menus.
3. STEAM MENU PAD
   Press to cook 2 popular steam menus.
4. SLOW COOK PAD
   Press to cook slowly and longer time.
5. EASY DEFROST PAD
   Press to defrost meat by entering the weight.
6. EXPRESS DEFROST PAD
   Press to select the Express Defrost menu.
7. NUMBER PADS
   Press to enter cooking time, clock time or weight of food.
8. POWER LEVEL PAD
   - Press to select microwave power setting. If not pressed, 100% (HIGH POWER) is automatically selected.
   - Press to alter the cooking result for automatic operations. (less/more setting)
9. CLOCK PAD
   Press to set clock, child lock or demonstration mode.
10. STOP/CLEAR PAD
    - Press to clear during programming.
    - Press once to stop operation of oven during cooking; press twice to cancel cooking programme.
11. INSTANT COOK/START PAD
    - Press to start oven after setting programmes.
    - Press once to cook for 1 minute at 100% (HIGH POWER) or increase by 1 minute multiples each time this pad is pressed during cooking.

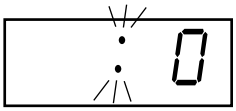
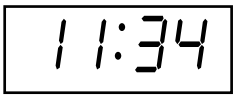
BEFORE OPERATING

Getting Started

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Plug the oven into a power point. Ensure the door is closed.		Flashing four eights.
2	Press the STOP/CLEAR pad so that the oven beeps.	STOP/ CLEAR الإيقاف/الإلغاء	 Only the dots will remain.

Clock Setting

* To enter the present time of day e.g. 11:34 (AM or PM).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the CLOCK pad.	CLOCK الساعة	 The dots will flash on and off.
2	Enter the correct time of day by pressing the numbers in sequence.	1 1 3 4	
3	Press the CLOCK pad again.	CLOCK الساعة	

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time (Ex. 13:45), Err will appear in the display.
Press the STOP/CLEAR pad and re-enter the time of day (Ex. 1:45).
If you wish to know the time of day during the cooking mode, press the CLOCK pad. As long as your finger is pressing the CLOCK pad, the time of day will be displayed.

Stop/Clear

Press the STOP/CLEAR pad once to:
1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.

MICROWAVE COOKING TECHNIQUES

Arrange food carefully	Place thickest areas toward outside of dish.
Watch cooking time	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely over-cooked can smoke or ignite.
Cover foods before cooking	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
Shield foods	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meats or poultry in order to avoid overcooking.
Stir foods	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
Turn foods	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
Rearrange foods	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
Allow standing time	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
Check for doneness	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: – Food steams throughout, not just at edge. – Poultry thigh joints move easily. – Poultry shows no pinkness. – Fish is opaque and flakes easily with a fork.
Condensation	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
Browning dish	When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, roller stay and coupling due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
Microwave safe plastic wrap	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
Microwave safe plastic cookware	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

MANUAL OPERATIONS

Microwave Time Cooking

When cook under microwave manually, first enter the cooking time, then the power level.
You can programme up to 99 minutes, 99 seconds.
There are five different power levels.

Power level	10% (LOW)	30% (MEDIUM LOW)	50% (MEDIUM)	70% (MEDIUM HIGH)	100% (HIGH)
Display	10P	30P	50P	70P	100P
Examples	Keeping food warm	Defrost, Softening butter	Delicate Food such as Eggs or Seafood		Raw meat, Vegetables, Rice or Pasta

This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking.

If a power level is not selected, then 100% (HIGH POWER) is automatically used.

*Suppose you want to cook vegetables for 2 minutes 30 seconds on 100% (HIGH POWER).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter the desired cooking time.	2 3 O	2·30 COOK COOK will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	2·30 COOK The timer begins to count down.

To lower the power press the POWER LEVEL pad until the desired power level is displayed.

* Suppose you want to cook Fish Fillets for 10 minutes on 50% (MEDIUM POWER).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter the desired cooking time.	1 O O O	10·00 COOK COOK will flash on and off.
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for 50% press three times).	POWER LEVEL مستوى القوة x 3	5 0P COOK
3	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	10·00 COOK The timer begins to count down.

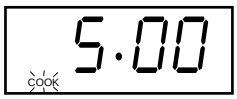
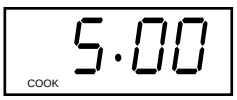
If the door is opened during cooking process, the cooking time in the readout automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the INSTANT COOK/START pad is pressed.

If you wish to know the power level during cooking, press the POWER LEVEL pad. As long as your finger is touching the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.
If more than 20 minutes on 100% power is entered, the microwave power will be reduced after 20 minutes to avoid overheating.

Sequence Cooking

Your oven can be programmed with up to 3 cooking sequences, automatically switching from one variable power setting to the next.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on 50% (MEDIUM POWER) followed by 5 minutes on 100% (HIGH POWER).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter the desired cooking time.	1 O O O	COOK will flash on and off.
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for 50% press three times).	POWER LEVEL مستوى القوة x 3	
3	For second sequence, enter the desired cooking time. (If power is not selected the oven will operate at 100%).	5 O O	
4	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	The timer begins to count down. When it reaches zero,  the second sequence will appear and the timer will begin to count down again.

Instant Cook™

For your convenience Sharp's Instant Cook allows you to easily cook for one minute on 100% (HIGH POWER).

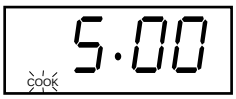
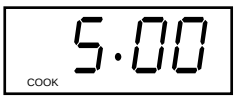
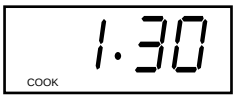
Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the INSTANT COOK/ START pad. (Within 3 minutes of closing the door.)	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	The timer begins to count down.

Press the INSTANT COOK/START pad until the desired time is displayed.
Each time the pad is pressed during cooking, the cooking time is increased by 1 minute.

Increasing Time During the Cooking Programme

Cooking time can be added during a cooking programme using the INSTANT COOK/START pad.

* Suppose you want to increase the cooking time by 2 minutes during 5 minutes on 50% (MEDIUM POWER) cooking. (at the moment the remaining cooking time is 1 min. 30 sec.)

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter the desired cooking time.	5 O O	 COOK will flash on and off.
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for 50% press three times).	POWER LEVEL مستوى القوة x 3	
3	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري / بدء	 The timer starts to count down. 
4	Press the INSTANT COOK/ START pad twice to increase the cooking time by two minutes.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري / بدء x 2	The timer keeps on counting down.

NOTE You cannot use this function for SLOW COOK.

Slow Cook

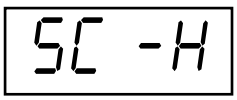
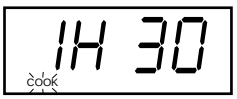
R-241K(S)

R-241K(W)

To select SLOW COOK HIGH, press the SLOW COOK pad once.
To select SLOW COOK LOW, press the SLOW COOK pad twice.

The SLOW COOK setting is designed for food which needs longer cooking time. For example, stewing, braising, boiling soup or Chinese desserts of liquid type. The SLOW COOK setting provides two choices: SLOW COOK HIGH or SLOW COOK LOW. The maximum cooking time is 2 hours for each choice when cook manually.

* Suppose you want to cook stew chicken on SLOW COOK HIGH for 1 hour 30 min: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the SLOW COOK pad once.	SLOW COOK الطهي البطيء x 1	
2	Enter the desired cooking time.	1 3 0	 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	 The cooking time will count down to zero. After cooking the oven will "beep".

NOTE

1. If you need to check the food doneness during cooking, you can open the oven door by pressing the STOP/CLEAR pad once, then check and stir. After that close the door and press the INSTANT COOK/START pad to resume cooking.
2. Combination of HIGH and LOW for cooking in 2 stages is possible. But combination between SLOW COOK and other features is not possible.
3. If you wish to know the level of slow cook during cooking, press the POWER LEVEL pad. As long as your finger is pressing the POWER LEVEL pad, H (SLOW COOK HIGH) or L (SLOW COOK LOW) will be displayed.

SPECIAL NOTES ON SLOW COOKING

For better cooking result, always try to:

1. Cut the ingredients into smaller pieces.
2. Add in adequate liquid as medium (eg: water, sauce) and try to submerge the ingredients into the liquid in order to avoid scorching. This is especially important when stew meat or chicken soup is prepared.
3. When soup or large quantity is prepared, make sure that the water level is at least 1 ½ inches (3.8cm) from the rim of casserole, otherwise spill over may result.
4. Do not add too much seasonings or salt at the initial stage of cooking. Try to add (especially salt) soon after or just after finish.
5. Cook with the casserole lid on. Also please do not open the lid during cooking as this may disturb the cooking sequence.
6. Stir and stand for 10 minutes after cooking.

Slow Cook Recipes

Beef Brisket with Daikon

[Ingredients]
570 g Beef Brisket
330 g Daikon
2 g Cayenne
2 Aniseed
2 stalks Green Onion (diced)
3 slices Ginger

[Method]
1. Preparation –
   Cut the beef brisket into pieces. Marinade with salt (1 1/2 tsp), sugar (1 1/2 tsp), soya sauce (2 tsp) and oyster sauce (2 tsp). Skin and cut the daikon into pieces.
2. In a 3-litre casserole heat 3 tbsp of oil uncover on microwave HIGH for 4 minutes. Then stir in ginger slices and the marinaded beef brisket. Cook with cover on microwave HIGH for 5 minutes.
3. Add in cayenne, aniseed and 250 to 280 ml of boiling water. Stir well. Cook with cover on SLOW COOK HIGH for 1 hour.
4. Add in daikon and 200 to 250 ml of boiling water. Stir well. Cook with cover on SLOW COOK HIGH for another 1 hour 30 minutes.
5. Stir in sauce of cornstarch (2 tsp), oyster sauce (2 tsp), salt (1/2 tsp) and water (3 tsp). Cook with cover on SLOW COOK LOW for 10 to 30 minutes.
6. Sprinkle the diced green onion on top after cooking.
7. Serve 4 persons.

Portuguese Coconut Chicken

[Ingredients]
500 g Chicken pieces
150 g Carrots
200 g Potatoes
160 g Onions
400 ml Coconut Milk
1 tsp Curry Powder

[Method]
1. Skin, rinse and cut the carrots, potatoes and onions into pieces.
2. Marinade the chicken pieces with salt (1 tsp), sugar (1 tsp), oyster sauce (1 tsp), soya sauce (2 tsp), curry powder (1 tsp) and pepper (pinches). Let stand for a while.
3. In a 3-litre casserole put in carrots, potatoes and 200 ml of coconut milk. Cook with cover on microwave HIGH for 12 minutes.
4. Add in the marinaded chicken and another 200 ml of coconut milk. Stir well. Cook with cover on SLOW COOK HIGH for 20 minutes.
5. Add in onions and salt (1 tsp). Stir well. Cook with cover on SLOW COOK HIGH for another 20 to 30 minutes.
6. Stir well.
7. Serve 4 to 6 persons.

White Fungus with Papaya

[Ingredients]
1 Papaya (ripen)
25 g White Fungus
5 g Sweet Almonds
5 g Bitter Almonds
160 g Rock Sugar

[Method]
1. Soak the white fungus for at least 3 hours. Tear out the leafy fungus, then rinse thoroughly and drain well. Discard the stem of white fungus.
2. Skin and remove the pits of papaya after cutting into half. Scoop out the papaya as balls or cut into dices of 3 cm^3.
3. In a 3-litre casserole put in white fungus, sweet almonds, bitter almonds and 500 ml of water. Cook with cover on microwave HIGH for 20 minutes. Let stand for 10 minutes.
4. Add in papaya dices, rock sugar and 500 ml of boiling water. Cook with cover on SLOW COOK HIGH for 1 hour 15 minutes to 1 hour 30 minutes.
5. Stir well. Serve 4 persons.

Nutritious Herbal Chicken Soup

[Ingredients]
420 g Chicken half
36 g Red Dates
20 g Wai San
20 g Kei Chee
20 g Tung Sam
20 g Pak Kei
20 g Longan

[Method]
1. Preparation –
   Cut the chicken half into 4 to 6 pieces. Remove the skin. Rinse and soak all the herbs into 1150 ml of water in a 3-litre casserole for at least 3 hours.
2. In a 2-litre casserole boil 1000 ml of water with cover on microwave HIGH for 10 minutes. Put in chicken pieces. Boil with cover for another 4 minutes. Then take out and rinse.
3. Put the scalded chicken into the soaking herbs and cook with cover on SLOW COOK HIGH for 1 hour 30 minutes. Then on SLOW COOK LOW for 20 to 40 minutes.
4. Add salt (1 tsp or more) as desired. After stir let stand with cover for 5 minutes.
5. Serve 4 persons.

AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

1. When using the automatic features, carefully follow the instructions provided in each Menu Guide to achieve the best result.
   If the instructions are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or Err may be displayed.
2. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each Menu Guide, cook manually.
3. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the POWER LEVEL pad once (PLUS) for more cooking time or twice (LESS) for less cooking time after selecting desired setting. Refer to page E-21.
4. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.
5. To avoid children's misuse, each REHEAT function pad can be used only within 3 minutes after cooking completion, closing the door or pressing the STOP/CLEAR pad.
6. To defrost foods above or below the weights allowed on the EXPRESS DEFROST MENU GUIDE, use EASY DEFROST or defrost manually.
7. Err will be displayed if more or less than weight or quantity of foods suggested in various Menu Guide is programmed when the INSTANT COOK/START pad is pressed. To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
8. When entering the weight of the food, round off the weight to the nearest 0.1kg(100g). For example, 0.35kg would become 0.4kg.

Auto Cook

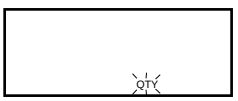
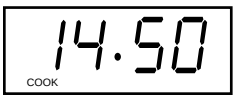
Rice Menu

R-241K(S)

R-241K(W)

RICE MENU allows you to cook 2 popular foods. Follow the instructions provided in the Auto Cook Menu Guide on page E-13.

* Suppose you want to cook 2 serves of Rice: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Rice pad once.	RICE الأرز	 QTY will flash on and off.
2	Press the number pad to enter quantity.	2	COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	 The cooking time will appear and count down to zero. When it reaches zero, the oven will "beep".

Rice Menu Menu Guide

MENU | **QUANTITY** | **PROCEDURE**

Rice

1-2 serves

Times of Pressing	Serving (s)	Rice	Water
1	1 serve (1-2 persons)	150g	240ml
2	2 serves (3-5 persons)	300g	480ml

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking).
- Stir and cook with cover.
- After cooking, stir lightly and stand for 5 mins with a cover.

Congee

1-2 serves

Times of Pressing	Serving (s)	Rice	Water
1	1 serve (1-2 persons)	50g	750ml
2	2 serves (3-5 persons)	80g	1400ml

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (2ℓ for 1 serve, 3ℓ for 2 serves) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking).
- Stir and cook uncovered.
- After cooking, stir lightly and stand for 5 mins.

Menu Variation

eg: ★ Congee with Pallock Fish and Peanuts
Ingredients: 100g Pallock fish (fried; chopped)
(3-5 persons) 50g Peanuts
1 slice salted turnip (chopped)
3 spring onions (chopped)

NOTE: The ingredients can be added just after finish, with salted turnip and spring onions as garnish and sprinkles on top.

Porridge

1-2 serves

Times of Pressing	Serving (s)	Rice	Water
1	1 serve (1-2 persons)	100g	1200ml
2	2 serves (3-5 persons)	160g	2200ml

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (2ℓ for 1 serve, 3ℓ for 2 serves) and soak for 15 mins (stir rice a few times during soaking).
- Stir and cook uncovered.
- After cooking, stir lightly and stand for 5 mins.

Menu Variation

You can enjoy the variation by putting some ingredients into Porridge just after finish or 10 mins before finish.

eg: ★ Chicken Porridge: 200g Chicken (cut small pieces, precooked)
(3-5 persons) Spring Onion, cut 3cm long

★ Fish Porridge: 250g Fish (precooked)
(3-5 persons) 2 slices Ginger (cut into stripes)

NOTE
1. Water temperature should be about 20°C at initial cooking.
2. 1 tael=38 grams.

Steam Menu

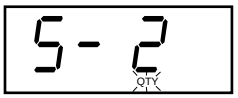
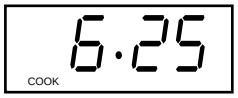
R-241K(S)

R-241K(W)

1. Fish
2. Meat

STEAM MENU allows you to cook 2 popular steam menus.
Follow the instructions provided in the Steam Menu Menu Guide.

* Suppose you want to cook 2 serves of steam meat: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Steam Menu pad until the desired menu number is displayed (for meat press twice).	STEAM MENU قائمة البخار x 2	 QTY will flash on and off.
2	Press the number pad to enter quantity.	2	COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	 The cooking time will appear and count down to zero. When it reaches zero, the oven will "beep".

Steam Menu Menu Guide

NO.	MENU	INITIAL TEMPERATURE	QUANTITY	PROCEDURE
1	**Steam Fish** eg: Sea Bream Red Snapper Carp Pomfret Golden Thread Black Mullet Flatfish Garoupa etc. (Note: When cooking pomfret, use MORE setting for better result.)	8-12°C Refrigerated temperature	1-3 serves Times of pressing / Serving (s) / Weight 1 / 1 serve / 130-199g 2 / 2 serves / 200-300g 3 / 3 serves / 301-420g (Whole fish or Fish fillet)	• Wash fish thoroughly and remove scales. • Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish. • Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter. • Sprinkle lightly with water, salt and oil. • Put green onion and ginger slices on top. • Cover with microwave wrap or glass lid. • After cooking, stand for 2 minutes.
2	**Steam Meat** eg: Beef patty Spare rib cubes Chicken pieces etc.	8-12°C Refrigerated temperature	1-3 serves Times of pressing / Serving (s) / Weight 1 / 1 serve / 180-289g 2 / 2 serves / 290-400g 3 / 3 serves / 401-520g	• Marinate the meat. • For meat patty, try to make it a thin layer especially in the centre. • Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter. • Cover with microwave wrap or glass lid. • After cooking, stand for 2 minutes.

Steam Menu Recipes

Spare Ribs with Black Beans

[Ingredients]
320 g Spare Ribs
10 g Black Beans

Seasonings
1 tsp Salt
1 tsp Sugar
1 tsp Light Soya Sauce
1/2 tsp Sesame Oil
1 tsp Cornstarch

[Method]
1. Marinate the spare ribs with seasonings, then mix with black beans.
2. Cover with microwave wrap and press the STEAM MENU pad twice to Meat.

Chicken Pieces with Mushrooms

[Ingredients]
280 g Chicken pieces
40 g Dried Mushrooms (soaked)
Ginger slices
Green Onion slices

Seasonings
1/2 tsp Salt
1/2 tsp Sugar
1 tsp Light Soya Sauce
1/2 tsp Cornstarch
1/2 tsp Sesame Oil

[Method]
1. Marinate the chicken pieces and soaked mushrooms with seasonings. Then mix together with ginger and green onion slices.
2. Cover with microwave wrap and press the STEAM MENU pad twice to Meat.

Steamed Whole Fish

[Ingredients]
200-300 g Fish
Ginger slices
Green Onion slices

[Method]
1. Wash the fish, remove its scales and make several slits on it.
2. Sprinkle lightly with water, salt and oil. Scatter ginger and green onion slices on top.
3. Cover with microwave wrap and press the STEAM MENU pad once to Fish.

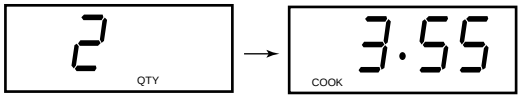
Reheat

R-241K(S)

R-241K(W)

REHEAT allows you to reheat 2 popular foods. Follow the instructions provided in the Reheat Menu Guide.

* Suppose you want to reheat 2 cups of beverage: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Beverage pad until the desired quantity is displayed (for 2 cups press twice).	BEVERAGE المشروبات x 2	After about 2 sec.  Cooking starts and the cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

Reheat Menu Guide

MENU	INITIAL TEMPERATURE	QUANTITY	PROCEDURE
Bread (**NOTE:** Reheating result varies with the kind of bread and its condition.)	20-25°C Room temperature	1–4 pieces (1 piece, approx. 50g)	• For 1-2 pcs, put onto a paper towel and cover with another paper towel. • For 3-4 pcs, put onto a plate lined with paper towel and cover with another paper towel. • When you reheat only one piece of bread, place it on centre.
Beverage Coffee Tea Water	20-25°C Room temperature	1–4 cups (1 cup, approx. 250ml)	• No cover. • Place on centre of turntable (1 cup). (For 2–4 cups, place along the rim of turntable.) • After reheating, stir.

Express Defrost

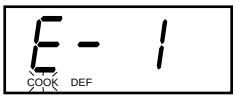
R-241K(S)

R-241K(W)

1. Minced Meat
2. Chicken Pieces
3. Steaks/Chops

EXPRESS DEFROST rapidly defrosts 3 types of meat in specific weights.
Follow the instructions provided in the Express Defrost Menu Guide on page E-18.

* Suppose you want to defrost 0.2 kg of Minced Meat: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Express Defrost pad until the desired menu number is displayed (for Minced Meat press once).	EXPRESS DEFROST اذابة التجمد السريعة x 1	 COOK will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	 The defrosting time will begin counting down. When a 4 times "beep" sound is heard, the oven stops. CHECK will flash on and off.
3	Open the door. Turn over and rearrange. Shield the defrosted portions.		 CHECK will flash on and off.
4	Close the door.		 COOK will flash on and off.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	 The defrosting time will continue counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

Express Defrost Menu Guide

No.	MENU	QUANTITY	PROCEDURE
1	**Minced Meat** Beef	0.2 kg	• Place frozen minced meat on a shallow dish. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 3-5 minutes.
2	**Chicken Pieces** (Mid-joint of chicken wings)	0.35 kg	• Place mid-joint of chicken wings on a shallow dish. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5 minutes.
3	**Steaks/Chops**	0.3 kg	• Shield thin end of chops or steaks with foil. • Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5 minutes.

NOTE

1. When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
2. For chicken pieces, steaks and chops, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
3. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

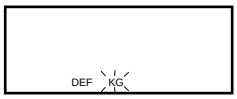
Easy Defrost

R-241K(S)

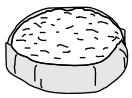
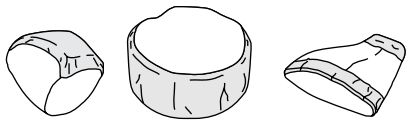
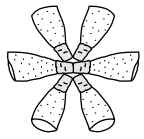
R-241K(W)

EASY DEFROST will automatically compute the microwave power and defrosting time.
Follow the instructions provided in the Easy Defrost Menu Guide on page E-20.

* Suppose you want to defrost 1.0 kg of Chicken Pieces: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Easy Defrost pad.	EASY DEFROST اذابة التجمد السهلة	 KG will flash on and off.
2	Press the number pads to enter weight.	1 O	 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	 The defrosting time will begin counting down. When a 4 times "beep" sound is heard, the oven stops. CHECK will flash on and off.
4	Open the door. Turn over and rearrange. Shield the defrosted portions.		 CHECK will flash on and off.
5	Close the door.		 COOK will flash on and off.
6	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	 The defrosting time will continue counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

Easy Defrost Menu Guide

MENU	QUANTITY (MIN. – MAX.)	PROCEDURE
Steaks/Chops	0.1 - 1.5 kg	• Shield thin end of chops or steaks with foil. • Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • Half way the oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
Minced Meat Beef 	0.1 - 1.5 kg	• Place frozen minced meat on a shallow dish. Shield edges. • Half way the oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
Roast Meat Beef/Lamb 	0.5 - 1.5 kg	• Shield the edge with foil strips about 2.5cm wide. • Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish. • Half way the oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.
Poultry	1.0 - 1.5 kg	• Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil. • Place breast side down on a shallow dish. • Half way the oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-30 minutes. **NOTE:** After standing run under cold water to remove giblets if necessary.
Chicken Pieces 	0.1 - 1.5 kg	• Shield the exposed bone with foil. • Place chicken pieces on a shallow dish. • Half way the oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

Food not listed in the Guide can be defrosted manually using Medium Low power (30%).

NOTE

1. When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
2. For chicken pieces, steaks and chops, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
3. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

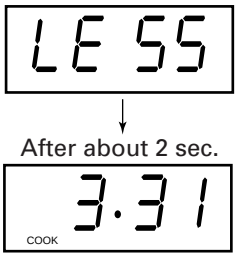
OTHER CONVENIENT FEATURES

Less/More Setting

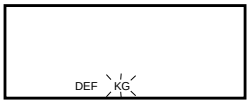
The cooking times programmed into the automatic menus are tailored to the most popular tastes. To adjust the cooking time to individual preference, simply press the POWER LEVEL pad as adjustment. Press once (PLUS) for more cooking or twice (LESS) for less cooking.

The Less/More setting can be used to adjust the cooking time of the following features:—
– AUTO COOK
– REHEAT
– EXPRESS DEFROST
– EASY DEFROST

(1) REHEAT
* Suppose you want to reheat 2 cups of beverage for less time than the standard setting.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Beverage pad twice.	BEVERAGE المشروبات x 2	
2	Press the POWER LEVEL pad twice within 2 seconds.	POWER LEVEL مستوى القوة x 2	 Cooking starts and the cooking time will begin counting down.

(2) AUTO COOK, EXPRESS DEFROST, EASY DEFROST
* Suppose you want to defrost 1.0kg of Chicken Pieces (EASY DEFROST) for more time than the standard setting.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Easy Defrost pad.	EASY DEFROST اذابة التجمد السهلة	 KG will flash on and off.
2	Press the number pads to enter weight.	1 O	COOK will flash on and off.
3	Press the POWER LEVEL pad once within 2 seconds.	POWER LEVEL مستوى القوة x 1	
4	Press the INSTANT COOK/ START pad.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	

For EXPRESS DEFROST, select the menu using the EXPRESS DEFROST pad instead of the EASY DEFROST pad in step 1, and go to step 3.

Child Lock

If the oven is accidentally started with no food/liquid in the cavity, the oven could be damaged.

To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

To set the Child Lock, press the CLOCK pad and the number pad [1], then press the INSTANT COOK/START pad and hold for 3 seconds. [SAFE] will appear in the display.
The Control Panel is now locked, each time a pad is pressed, the display will show [SAFE].

To unlock the control panel, press the CLOCK pad, the number pad [1] and the STOP/CLEAR pad. The time of day is displayed and the oven is ready to use.

Demonstration Mode

This feature is mainly for use by retail outlets, and also allows you to practice the key operation.

To demonstrate, press the CLOCK pad and the number pad [0], then press the INSTANT COOK/START pad and hold for 3 seconds. [d ISP] will appear in the display.
Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven. For example, press the INSTANT COOK/START pad, and the display will show [1:00] and count down to zero at ten times the speed faster than normal. When the timer reaches zero, [0] will appear in the display.

To cancel, press the CLOCK pad, the number pad [0] and the STOP/CLEAR pad.

Alarm

Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will "beep" 3 times after 2 minutes.
If you do not remove the food at that time, the oven will "beep" 3 times after 4 minutes and 6 minutes.

CARE AND CLEANING

Disconnect the power supply cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean and remove any food deposits, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Exterior:
The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners. Keep the ventilation openings and power supply plug free of dust.

Door:
Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

Touch Control Panel:
Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.
Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:
To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. DO NOT USE A COMMERCIAL OVEN CLEANER, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS AND SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN.
Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/Roller Stay:
Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

1. Does the display light up? YES _____ NO _____
2. When the door is opened, does the oven lamp come on? YES _____ NO _____
3. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if door is closed properly. Press the INSTANT COOK/START pad twice.
   - A. Does the oven lamp come on? YES _____ NO _____
   - B. Does the cooling fan work? YES _____ NO _____
     (Put your hand over the rear ventilation openings.)
   - C. Does the turntable rotate? YES _____ NO _____
     (The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)
   - D. After two minutes, did an audible signal sound and COOK indicator go off? YES _____ NO _____
   - E. Is the water inside the oven hot? YES _____ NO _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

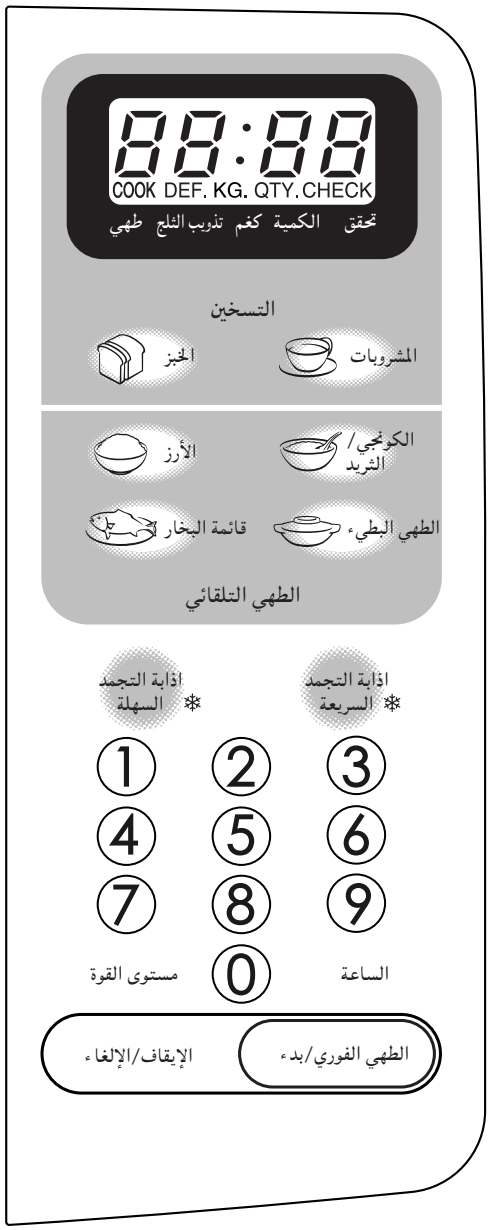
NOTE: 1. If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode. (Please see page E-22 for detail.)
2. If you cook the food over 20 minutes on 100% (HIGH POWER), the microwave power will be automatically reduced to avoid overheating.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	:	Refer to the rating plate on the back of the oven.
AC Power Required	:	1.21 kW
Output Power	:	800 W* (IEC test procedure)
Microwave Frequency	:	2450 MHz (Class B/Group 2)**
Outside Dimensions	:	460 mm(W) x 275 mm(H) x 360 mm(D)
Cavity Dimensions	:	322 mm(W) x 212 mm(H) x 336 mm(D)***
Oven Capacity	:	23 litre***
Cooking Uniformity	:	Turntable (295 mm in diameter) system
Weight	:	Approx. 12 kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.
** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.
*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

MEMO



R-241K(W)

R-241K(S)

العناية والتنظيف

افصل كابل تجهيز القوة قبل القيام بالتنظيف او اترك باب الفرن مفتوحاً لابطال عمل الفرن خلال التنظيف.

نظف الفرن بصورة دورية منتظمة.- إحتفظي بالفرن نظيفاً وقومي بإزالة أي أطعمة مترسبة.
قد يؤثر ذلك بصورة شديدة على امد استخدام الجهاز وايضاً من الممكن ان يؤدي الى حالة محفوفة بالخطر.

السطوح الخارجية:
يمكن تنظيف خارج الفرن بمحلول معتدل من الماء الدافيء والصابون، امسحي للتنظيف بواسطة قطعة قماش رطبه. تجنبي استخدام المنظفات القوية الحاكة.
إحتفظي بفتحات التهوية وقابس إمداد التيار الكهربائي خاليين من الغبار.

الباب:
امسحي جانبي الباب والنافذة واختام الباب بصورة دورية بواسطة قطعة قماش ندية لرفع المواد المنسكبة او المرتشقة. لا تستخدمي منظفات حاكة.

لوحة السيطرة باللمس:
إمسحي اللوحة بقطعة قماش مرطّبة بقليل من الماء فقط.
لا تفركي او تستخدمي اي نوع من المنظفات الكيمياوية. تجنبي الاسراف بالبلل.

الجدران الداخلية:
لتنظيف السطوح الداخلية، امسحيها بقطعة قماش ناعمة وماء دافيء لاسباب صحية. بعد الاستعمال، امسحي غطاء الدليل الموجي في الفرن بقطعة قماش ناعمة ومرطبة لرفع اية اطعمة مرتشقة. قد يفرط بتسخين الطعام المرتشق المتراكم وينبعث عنه دخان او قد يلتهب. لا ترفعي غطاء دليل الامواج. لا تستخدم منظفات الفرن التجارية او الحاكة او الخشنة او الجلايات على اي جزء من اجزاء فرن المايكروويف. لا ترشي منظفات الفرن بصورة مباشرة على اي جزء من الفرن بتاتاً.
تجنبي الافراط في استخدام الماء. تأكدي من تجفيفه بقطعة قماش ناعمة بعد التنظيف.

المنضدةي الدوارة/بكرة الاسناد :
اغسلي بمحلول معتدل لماء صابوني وجفف بصورة تامة.

التحقق لاستدعاء الخدمات الصيانية

يرجى التحقق مما يلي قبل استدعاء الخدمات الصيانية:

١. هل تضاء الشاشة ؟ نعم _____ لا _____
٢. هل يضيء المصباح عندما يكون باب الفرن مفتوحاً ؟ نعم _____ لا _____
٣. ضع كوباً من الماء (٢٥٠ مللتر تقريباً) في مقياس زجاجي داخل الفرن واغلق الباب باحكام. يجب ان ينطفيء المصباح اذا غلق الباب بصورة صحيحة.
اضغطي رقعة INSTANT COOK/START(الطبخ الفوري/البدء) مرة واحدة.

أ. هل يضاء مصباح الفرن ؟ نعم _____ لا _____
ب. ب.هل تعمل مروحة التبريد ؟ (ضع يدك فوق فتحات التهوية الخلفية). نعم _____ لا _____
ت. هل المنضدة الدوارة تدور ؟ نعم _____ لا _____
(بامكان المنضدة الدوارة ان تدور باتجاه او عكس اتجاه عقارب الساعة. هذا شيء طبيعي جداً).
ث. هل تنطلق اشارة مسموعة وتنطفيء تأشيرة، بعد دقيقة واحدة ؟ نعم _____ لا _____
ج. هل الماء داخل الفرن حاراً ؟ نعم _____ لا _____

ان كان الجواب (لا) لأي من الاسئلة اعلاه، يرجى التحقق من المقبس الجداري والصهيرة في صندوق المقياس.
ان كان كل منهما يعمل بصورة صحيحة، عندها استدع اقرب مركز للخدمات الصيانية مخول من قبل شارب.

ملاحظات: ١. إذا كانت المدة الظاهرة على الشاشة تُعدّ تنازلياً بسرعة كبيرة، تحقق من وضع العرض الإيضاحي. (يُرجى مراجعة صفحة ٢٢(Ar-22) لمعرفة التفاصيل.)
٢. إذا قمتِ بطهي طعام لمدة تزيد عن ٢٠ دقيقة بمستوى القدرة العالية ١٠٠٪ (القدرة العالية) فسيتم خفض قدرة المايكروويف تلقائياً لتفادي التسخين الزائد.

المواصفات الهندسية

جهد التيار المتردد الخطي	:	راجعي لوحة المعايرة على الجهةالخلفية للفرن.
التيار المتردد المطلوب	:	١,٢١ كيلوواط
خرج القوة	:	٨٠٠ واط* (اجراء اختبار IEC)
تردد المايكروويف	:	٢٤٥٠ ميغاهرتز (صنف ب /مجموعة ٢)**
الابعاد الخارجية	:	٤٦٠ مم(عرض) × ٢٧٥ مم(ارتفاع) × ٣٦٠ مم(عمق)
الابعاد الداخلية	:	٣٢٢ مم(عرض) × ٢١٢ مم(ارتفاع) × ٣٣٦ مم(عمق)***
سعة الفرن	:	٢٣ لتراً ***
تماثل الطبخ	:	نظام منضدة دوارة (قطره ٢٩٥ مم)
الوزن	:	١٢ كغم تقريباً

* وضع هذا القياس على اساس طريقة التوحيد القياسي للمؤتمر الالكتروني العالمي (IEC) لقياس خرج القوة.
** هذا هو تصنيف جهاز ISM (صناعي وعلمي وطبي) موصوفاً في المقياس العالمي CISPR11.
*** السعة الداخلية محسوبة بقياس أقصى عرض وعمق وارتفاع. السعة الفعلية لاستيعاب الطعام تكون أقل.

احكام الطفل

اذا بدأ الفرن بالعمل بصورة عفوية من دون طعام/سائل داخله، فقد يتلف.
لتلافي مثل هذه الحادثة، فقد زود هذا الفرن باحكام الطفل، وهي ميزة يمكنك ضبطها عند عدم استخدام الفرن.
لضبط القفل ضد عبث الأطفال، إضغطي زر CLOCK (الساعة) وزر الرقم 1 ، ثم اضغطي الزر INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء) وواصلي ضغطه لمدة ٣ ثوان. تظهر العبارة SAFE على الشاشة.
تم احكام لوحة السيطرة الآن، في كل مرة تضغط فيها رقعة ما، تظهر العارضة كلمة «مأمون» SAFE .
لفك قفل لوحة التحكم، إضغط الزر CLOCK (الساعة) وزر الرقم 1 والزر STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء). سيعرض التوقيت اليومي ويكون الفرن على استعداد للاستخدام.

حالة الاستعراض

تستخدم هذه الميزة من قبل وكلاء البيع بصورة رئيسية وايضاً تمكنك من مزاولة التشغيل بالمفاتيح.
لتشغيل العرض الإيضاحي، إضغطي الزر CLOCK (الساعة) وزر الرقم 0 ، ثم اضغط الزر INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء) وواصلي ضغطه لمدة ٣ ثوان. ستظهر DISP على العارضة.
يمكن استعراض عمليات الطبخ الآن من دون قوة في الفرن. فمثلاً، اضغط رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء)، تظهر العبارة 1:00 على الشاشة ويتم العدّ التنازلي الى الصفر بسرعة تبلغ عشرة أمثال السرعة العادية. عندما يصل المؤقت الى الصفر يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب». 0
للإلغاء، إضَغطي الزر CLOCK (الساعة) وزر الرقم 0 والزر STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء).

منبه

لهذا الفرن وظيفة منبه. اذا تركت الطعام في الفرن بعد الطبخ، فسيصدر عنه صوت «بيب» ٣ مرات بعد مرور دقيقتين.
ان لم ترفع الطعام في ذلك الوقت، فسيصدر الفرن صوت «بيب» ٣ مرات بعد ٤ دقائق و٦ دقائق.

مميزات مريحة اخرى

ضبط اقل/اكثر

تم تكييف مدد الطبخ المبرمجة في قوائم الطعام الاوتوماتيكية لتناسب اكثر الاذواق شيوعاً. لضبط مدة الطهي حسب الرغبة، ما عليك إلا أن تضغطي رقعة POWER LEVEL (مستوى القوة) للضبط. إضغطيه (PLUS) مرة واحدة لزيادة مدة الطهي أو مرتين لإنقاص (LESS) مدة الطهي.

يمكن استعمال تهيئة اقل/اكثر لضبط مدة الطهي للوظائف التالية:-
- AUTO COOK (الطهي التلقائي)
- REHEAT (إعادة التسخين)
- EXPRESS DEFROST (اذابة التجمد السريعة)
- EASY DEFROST (اذابة التجمد السهلة)

(١) REHEAT (إعادة التسخين)

* على فرض إنكِ تريدين تسخين كوبين من المشروب لمدة اقل من الضبط القياسي.

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	إضغطي الزر BEVERAGE (المشروبات) مرتين.	BEVERAGE المشروبات ٢ x	2 QTY
٢	اضغطي رقعة POWER LEVEL (مستوى القوة) مرتين خلال ثانيتين.	POWER LEVEL مستوى القوة ٢ x	LESS ↓ بعد ثانيتين تقريباً. 3.31 COOK يبدأ الطهي وتبدأ قراءة مدة الطهي بالتناقص.

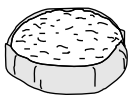
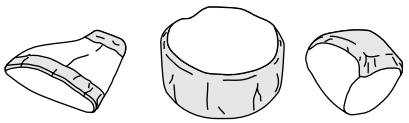
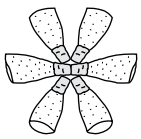
(٢) AUTO COOK(الطهي التلقائي)، EXPRESS DEFROST(اذابة التجمد السريعة)، EASY DEFROST(اذابة التجمد السهلة)

* لنفرض انك تود اذابة تجمد ١,٠ كغم من قطع الدجاج لمدة اطول من الضبط القياسي.

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	اضغطي رقعة EASY DEFROST (اذابة التجمد السهلة).	EASY DEFROST اذابة التجمد السهلة	DEF KG تومض KG (كغم) وميضاً متقطعاً
٢	اضغطي رقع الارقام لادخال الوزن.	1 0	1.0 COOK DEF KG تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٣	اضغطي رقعة POWER LEVEL (مستوى القوة) مرتين خلال ثانيتين.	POWER LEVEL مستوى القوة ١ x	PLUS COOK DEF
٤	اضغطي رقعة INSTANT COOK/ START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	11.00 COOK DEF

EXPRESS DEFROST(اذابة التجمد السريعة)، انتقي القائمة باستخدام رقعة EXPRESS DEFROST (اذابة التجمد السريعة) بدلاً من رقعة EASY DEFROST (اذابة التجمد السهلة) في خطوة ١ ثم انتقل الى خطوة ٣.

دليل قائمة الطعام لاذابة التجمد السهلة

قائمة الطعام	الكمية (الحد الأدنى- الأقصى)	الاجراء
ستيك/قطع اللحم	١,٠ - ١,٥ كغم	• غطي الطرف الرقيق للجوب او الشرائح بلفاف معدني. • ضعي الطعام ذا الأجزاء الرقيقة في المنتصف في طبقة واحدة على طبق غير عميق. اذا التصقت بعض القطع مع بعضها، حاول فصلها بسرعة قدر الامكان. • عند انتصاف عملية الطهي، يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إقلبي الطعام وأعيدي توزيعه وقومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج. • إضغطي البدء لمواصلة تذويب الثلج. • بعد مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف المنيوم لمدة ٥-٣٠ دقيقة.
اللحم المفروم لحم البقر 	١,٠ - ١,٥ كغم	• ضعي اللحم المفروم المجمّد على طبق غير عميق. قومي بتغطية الحواف. • عند انتصاف عملية الطهي، يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إنزعي الأجزاء المذابة الثلج، ارفع الاقسام المنحلة من اللحم ثم اقلبه وحصن الحافات باشرطة لفاف الالمنيوم. • إضغطي البدء لمواصلة تذويب الثلج. • بعد مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف المنيوم لمدة ٥-٣٠ دقيقة.
اللحم الروستو لحم بقر/لحم خروف 	٠,٥ - ١,٥ كغم	• قومي بتغطية الحواف برقائق ألمنيوم بعرض ٢,٥ سم تقريباً. • ضعي الكتلة ذات الجانب غير الدهني بحيث تكون متجهة الى أعلى (إذا أمكن) على طبق غير عميق. • عند انتصاف عملية الطهي، يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إقلبي اللحم وقومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج. • إضغطي البدء لمواصلة تذويب الثلج. • بعد مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف المنيوم لمدة ١٠-٣٠ دقيقة.
لحم طيور	١,٠ - ١,٥ كغم	• ارفع من اللفاف الاصلي. غط الجناح وطرف الرجل بلفاف معدني. • ضعي جهة الصدر نحو الأسفل على طبق غير عميق. • عند انتصاف عملية الطهي، يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إقلبي اللحم وقومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج. • إضغطي البدء لمواصلة تذويب الثلج. • بعد مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف المنيوم لمدة ١٥-٣٠ دقيقة. **ملاحظة:** بعد التهدير، ارفع الاعضاء الداخلية تحت ماء بارد عند الضرورة.
قطع دجاج 	١,٠ - ١,٥ كغم	• غطي العظم المكشوف بلفاف معدني. • ضعي قطع الدجاج على طبق غير عميق. • عند انتصاف عملية الطهي، يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إقلبي الطعام وأعيدي توزيعه وقومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج. • إضغطي البدء لمواصلة تذويب الثلج. • بعد مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف المنيوم لمدة ٥-٣٠ دقيقة.

الأطعمة غير المدرجة في الدليل يمكن تذويب الثلج عنها يدوياً باستعمال قدرة متوسطة الى منخفضة (٣٠٪).

ملاحظة ١. عند تجميد اللحم المفروم، ضعيه بشكل مسطح وباحجام متساوية.

٢. لقطع الدجاج والشرائح والجوب، قومي بالتجميد بصورة منفصلة بطبقات مسطحة مفردة وعند الضرورة باعدي ما بين الطبقات باستخدام بلاستيك تجميد. يضمن ذلك احلالاً متساوياً.

٣. من المفيد ايضاً وضع لاصقة بالاوزان الصحيحة على التغليفات.

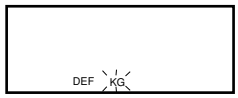
اذابة التجمد السهلة

R-241K(S) R-241K(W)

ستقوم EASY DEFROST (اذابة التجمد السهلة) اوتوماتيكياً بحساب قوة المايكروويف ومدة اذابة التجميد.

إتّبعي التعليمات الواردة في دليل قوائم اذابة التجمد السهلة في صفحة ٢٠ (Ar-20).

* على فرض إنكِ تريدين اذابة تجمد ١,٠ كغم من قطع الدجاج.

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	اضغطي رقعة EASY DEFROST (اذابة التجمد السهلة).	EASY DEFROST اذابة التجمد السهلة	 تومض KG (كغم) وميضاً متقطعاً
٢	اضغطي رقع الارقام لادخال الوزن.	1 O	 تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٣	اضغطي رقعة INSTANT COOK/ START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	 ستبدأ مدة اذابة التجمد بالعد التنازلي. عند سماع صوت نغمة التنبيه «بيب» أربع مرات، يتوقف الفرن. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً.
٤	إفتحي الباب. إقلبي الطعام وأعيدي توزيعه. قومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج.		 تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً.
٥	أغلقي الباب.		 تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٦	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	 تستمر قراءة مدة تذويب الثلج في التناقص. وعندما تصل الى الصفر يُصدِر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب».

دليل قائمة اذابة التجمد السريعة

الرقم	قائمة الطعام	الكمية	النهج
١	**لحم مفروم** لحم بقر	٢,٠ كغم	• ضعي اللحم المفروم المجمّد على طبق غير عميق. • يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إنزعي الأجزاء المذابة الثلج واقلبيها وقومي بتغطية حوافيها برقائق الألمنيوم. • اضغطي البدء للاستمرار باذابة التجمد. • بعد انتهاء مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف الالمنيوم لمدة ٣ - ٥ دقائق.
٢	**قطع الدجاج** (المفصل الأوسط لأجنحة الدجاج)	٠,٣٥ كغم	• ضعي المفاصل الوسطى لأجنحة الدجاج على طبق غير عميق. • يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارَة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إقلبي الدجاج وأعيدي توزيعه وقومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج. • اضغط البدء للاستمرار باذابة التجمد. • بعد انتهاء مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف الالمنيوم لمدة ٥ دقائق.
٣	**ستيك/قطع اللحم**	٠,٣ كغم	• قومي بتغطية الطرف الرقيق من قطع اللحم أو الستيك برقائق الألمنيوم. • ضعي الطعام ذا الأجزاء الرقيقة في المنتصف في طبقة واحدة على طبق غير عميق. إذا التصقت القطع ببعضها البعض، حاولي فصلها بأسرع ما يمكن. • يُصدر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب» ويتوقف. تومض العبارَة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً. إقلبي الدجاج وأعيدي توزيعه وقومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج. • اضغطي البدء للاستمرار باذابة التجمد. • بعد انتهاء مدة اذابة التجمد، ابقه مغطاً بلفاف الالمنيوم لمدة ٥ دقائق.

ملاحظة

١. عند تجميد اللحم المفروم، اجعله باشكال مسطحة متساوية الحجم.

٢. بالنسبة لقطع الدجاج والستيك وقطع اللحم، قومي بتجميدها بشكل منفصل في طبقات فردية منبسطة وإذا استدعى الأمر ضعي بين الطبقات رقائق من بلاستيك التجميد لفصل الطبقات عن بعضها البعض. بذلك تضمني تذويب الثلج بانتظام.

٣. من المستحسن أيضاً وضع لاصقات بالاوزان الصحيحة على التغليفات.

اذابة التجمد السريعة

١. لحم مفروم
٢. قطع دجاج
٣. ستيك/قطع اللحم

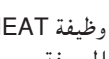
الوضع EXPRESS DEFROST (اذابة التجمد السريعة) يذيب الثلج بسرعة لثلاثة أنواع من اللحوم بأوزان محددة.
إتّبعي التعليمات الواردة في دليل قوائم اذابة التجمد السريعة في صفحة ١٨ (Ar-18).

* على فرض أنكِ تريدين اذابة تجمد عن ٢,٠ كغم من اللحم.

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	اضغطي رقعة EXPRESS DEFROST (اذابة التجمد السريعة) حتى يعرض رقم القائمة المرغوب (للحم المفروم إضغطي مرة).	EXPRESS DEFROST اذابة التجمد السريعة ١ x	E- 1 COOK DEF تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٢	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	2.50 COOK DEF ستبدأ مدة اذابة التجمد بالعد التنازلي. عند سماع صوت نغمة التنبيه «بيب» أربع مرات، يتوقف الفرن. تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً.
٣	إفتحي الباب. إقلبي الطعام وأعيدي توزيعه. قومي بتغطية الأجزاء المذابة الثلج.		2.10 DEF CHECK تومض العبارة CHECK (تحقق) وميضاً متقطعاً.
٤	أغلقي الباب.		2.10 COOK DEF تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٥	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	2.10 COOK DEF تستمر قراءة مدة تذويب الثلج في التناقص. وعندما تصل الى الصفر يُصدِر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب».

التسخين

R-241K(S)



وظيفة REHEAT (التسخين) تتيح لك تسخين نوعين من الأكلات المعروفة.

اتبع التعليمات الواردة في دليل قائمة التسخين.

R-241K(W)

* على فرض إنكِ تريدين تسخين كوبين من المشروبات.

الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
إضغطي زر BEVERAGE (المشروبات) الى أن تظهر الكمية المرغوبة (لكوبين، إضغطي مرتين).	BEVERAGE المشروبات ٢ x	بعد ثانيتين تقريباً. 3.55 COOK ← 2 QTY يبدأ الطهي وتبدأ قراءة مدة الطهي بالتناقص. وعندما تصل الى الصفر يُصدِر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب».

دليل قوائم التسخين

قائمة الطعام	درجة الحرارة البدائية	الكمية	الاجراء
Bread (الخبز)	٢٠ - ٢٥ °م درجة حرارة الغرفة	١- ٤ قطع (١ قطعة، ٥٠ جم تقريباً)	• لتحضير ١ - ٢ قطعة، ضعي القطع على منديل ورق سميك وغطّيها بمنديل ورقي سميك آخر. • لتحضير ٣ - ٤ قطع، ضعي القطع على طبق مفروش بالمناديل الورقية السميكة وغطّيها بنديل ورقي سميك آخر. • عندما تريدين تسخين قطعة خبز واحدة فقط، ضعيها في المنتصف.
(**ملاحظة**: تتفاوت نتيجة التسخين تبعاً لنوع الخبز وحالته.)			
Beverage (المشروبات) قهوة شاي ماء	٢٠ - ٢٥ °م درجة حرارة الغرفة	١-٤ كوب (١ كوب، حوالى ٢٥٠ مللتر)	• دون تغطية. • ضعي المشروب في وسط الطبق الدوار (١ كوب). (لعدد ٢-٤ كوب، ضعيها على حافة الطبق الدوار.) • بعد التسخين، حرّكي.

وصفات تحضير أكلات قائمة البخار

أضلاع الخنزير بالفاصولياء السوداء Spare Ribs with Black Beans

[المكونات]

٣٢٠ جم أضلاع خنزير
١٠ جم فاصولياء سوداء

التوابل

١ ملعقة شاي ملح
١ ملعقة شاي سكر
١ ملعقة شاي صلصة صويا خفيفة
٠,٥ ملعقة شاي زيت سمسم
١ ملعقة شاي نشا ذرة

[الطريقة]

١. تبّلي الأضلاع بالتوابل، ثم اخلطيها مع الفاصولياء السوداء.
٢. غطّيها بلفافة المايكروويف واضغطي الزر STEAM MENU (قائمة البخار) مرتين لاختيار وضع اللحم.

قطع الدجاج مع الفطر «المشروم» Chicken Pieces with Mushrooms

[المكونات]

٢٨٠ جم قطع دجاج
٤٠ جم فطر «مشروم» مجفف (منقوع)
شرائح زنجبيل
شرائح بصل أخضر

التوابل

٠,٥ ملعقة شاي ملح
٠,٥ ملعقة شاي سكر
١ ملعقة شاي صلصة صويا خفيفة
٠,٥ ملعقة شاي نشا ذرة
٠,٥ ملعقة شاي زيت سمسم

[الطريقة]

١. تبّلي قطع الدجاج والفطر المنقوع بالتوابل. ثم اخلطيهما مع شرائح الزنجبيل والبصل الأخضر.
٢. غطّيها بلفافة المايكروويف واضغط الزر STEAM MENU (قائمة البخار) مرتين لاختيار وضع اللحم.

سمك كامل على البخار Steamed Whole Fish

[المكونات]

٢٠٠ – ٣٠٠ جم سمك
شرائح زنجبيل
شرائح بصل أخضر

[الطريقة]

١. إغسلي السمك وانزعي القشر عنه وأحدثي فيه عدة شقوق.
٢. رشّيه بقليل من الماء والملح والزيت. وزّعي شرائح الزنجبيل والبصل الأخضر فوقه.
٣. غطّيه بلفافة المايكروويف واضغطي الزر STEAM MENU (قائمة البخار) مرة واحدة لاختيار وضع السمك.

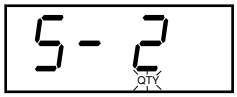
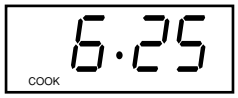
قائمة البخار

R-241K(S) R-241K(W)

١. سمك
٢. لحم

STEAM MENU (قائمة البخار) تتيح لكِ إمكانية طهي أكلتين من الأكلات الشائعة.
إتّبعي التعليمات الواردة في دليل قائمة البخار.

* على فرض إنكِ تريدين طهي حصتين من اللحم المطهي على البخار:-

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	إضغطي زر STEAM MENU (قائمة البخار) الى أن يظهر رقم القائمة المرغوبة (بالنسبة للحم، إضغطي مرتين).	STEAM MENU قائمة البخار ٢ x	 تومض العبارة QTY(الكمية) وميضاً متقطعاً.
٢	إضغطي زر الرقم لإدخال الكمية.	2	 تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٣	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	 تظهر مدة الطهي وتتناقص حتى تصبح صفراً. وعندما تصل الى الصفر يُصدِر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب».

دليل قائمة البخار

الرقم	قائمة الطعام	درجة الحرارة البدائية	الكمية	الاجراء
١	**سمك على البخار** مثال: الفريدي النهاش الأحمر الشبوط بومفريت (الزبيدي) الخيط الذهبي البوري الأسود السمك المفلطح سمك غاروبا الخ	٨ - ١٢ مْ درجة حرارته وهو مثلّج	١-٣ حصص سمكة كاملة أو سمك فيليه عدد الضغطات / عدد الحصص / الوزن ١ / ١ حصة / ١٣٠-١٩٩ جم ٢ / ٢ حصة / ٢٠٠-٣٠٠ جم ٣ / ٣ حصص / ٣٠١-٤٢٠ جم	• إغسلي السمكة جيداً وانزعي القشر. • قومي بعمل بضعة شقوق في جلد السمكة واثقبي عيني السمكة. • ضعيها في طبق غي عميق قطره ٢٢-٢٨ سم. • رشّي عليها قليلاً من الماء والملح والزيت. • ضعي البصل الأخضر وشرائح الزنجبيل فوقها. • قومي بتغطيتها بلفافة المايكروويف دون شدّ اللفافة أو استعملي غطاء زجاجياً. • بعد الطهي، أتركيها مغطاة لمدة دقيقتين. (ملاحظة: عند طهي البومفريت (سمك الزبيدي)، إستعملي الوضع اكثر لتحقيق نتائج أفضل.)
٢	**اللحم على البخار** مثال: فطيرة لحم البقر مكعبات الريَش (الكستليتة) قطع الدجاج الخ	٨ - ١٢ مْ	١-٣ حصص عدد الضغطات / عدد الحصص / الوزن ١ / ١ حصة / ١٨٠-٢٨٩ جم ٢ / ٢ حصة / ٢٩٠-٤٠٠ جم ٣ / ٣ حصص / ٤٠١-٥٢٠ جم	• إنقعي اللحم بالخل. • بالنسبة لفطيرة اللحم، حاولي أن تجعليها طبقة رقيقة وخاصة في المنتصف. • ضعيها في طبق غير عميق قطره ٢٢-٢٨ سم. • قومي بتغطيتها بلفافة المايكروويف دون شدّ اللفافة أو استعملي غطاء زجاجياً. • بعد الطهي، أتركيها مغطاة لمدة دقيقتين.

دليل قائمة الأرز

قائمة الطعام	الكمية	الاجراء

الأرز

١- ٢ حصة

عدد الضغطات	عدد الحصص	أرز	ماء
١	١ حصة (تكفي ١-٢ شخص)	١٥٠ جم	٢٥٠ مللتر
٢	٢ حصة (تكفي ٣-٥ أشخاص)	٣٠٠ جم	٤٨٠ مللتر

- إغسلي الأرز الى أن يصبح ماء الغسل صافياً.
- ضعي الأرز والماء في قدر عميق (٢ لتر تقريباً) وانقعيه لمدة ٣٠ دقيقة (حرّكي الأرز بضعة مرات أثناء النقع).
- حرّكي واطهي مع إبقائه مغطى.
- بعد الطهي، حرّكي قليلاً واتركيه لمدة ٥ دقائق مع إبقائه مغطى.

الكونجي

١- ٢ حصة

عدد الضغطات	عدد الحصص	أرز	ماء
١	١ حصة (تكفي ١-٢ شخص)	٥٠ جم	٧٥٠ مللتر
٢	٢ حصة (تكفي ٣-٥ أشخاص)	٨٠ جم	١٤٠٠ مللتر

- إغسلي الأرز الى أن يصبح ماء الغسل صافياً.
- ضع الأرز والماء في قدر عميق (٢ لتر لحصة واحدة أو ٣ لترات لحصتين) وانقعيه لمدة ٣٠ دقيقة (حرّكي الأرز بضعة مرات أثناء النقع).
- حرّكي واطهي مع إبقائه مغطى.
- بعد الطهي، حرّكي قليلاً واتركيه لمدة ٥ دقائق مع إبقائه مغطى.

قوائم بديلة

مثال: * كونجي مع سمك البالوك والفول السوداني

المكونات:	١٠٠ جم	سمك بالوك (مقلي، مقطع)
(تكفي ٣-٥ أشخاص)	٥٠ جم	فول سوداني
	١ شريحة	لفت مملح (مقطع)
	٣	بصل أخضر (مقطع)

ملاحظة: يمكن إضافة المكونات بعد الانتهاء مباشرة بحيث يتم تزيينها باللفت المملح والبصل الأخضر وذلك برشّهما فوقها.

الثريد

١- ٢ حصة

عدد الضغطات	عدد الحصص	أرز	ماء
١	١ حصة (تكفي ١-٢ شخص)	١٠٠ جم	١٢٠٠ مللتر
٢	٢ حصة (تكفي ٣-٥ أشخاص)	١٦٠ جم	٢٢٠٠ مللتر

- إغسلي الأرز الى أن يصبح ماء الغسل صافياً.
- ضعي الأرز والماء في قدر عميق (٢ لتر لحصة واحدة أو ٣ لترات لحصتين) وانقعيه لمدة ١٥ دقيقة (حرّكي الأرز بضعة مرات أثناء النقع).
- حرّكي واطهي مع إبقائه مغطى.
- بعد الطهي، حرّكي قليلاً واتركيه لمدة ٥ دقائق.

قائمة بديلة

يمكنكِ التمتع بتغيير القائمة عن طريق وضع بعض المكونات في الثريد بعض الانتهاء مباشرة أو قبل الانتهاء بعشر دقائق.

مثال: * ثريد الدجاج: ٢٠٠ جم دجاج (مقطع قطعاً صغيرة ومطهي مسبقاً)
(تكفي ٣-٥ أشخاص) بصل أخضر، مقطع قطع بطول ٣ سم

* ثريد السمك: ٢٥٠ جم سمك (مطهي مسبقاً)
(تكفي ٣-٥ أشخاص) ٢ شريحة زنجبيل (مقطع شرائح طويلة رفيعة)

ملاحظة ١. درجة حرارة الماء ينبغي أن تكون ٢٠ درجة مئوية تقريباً عند بدء الطهي.
٢. ١ تايل = ٣٨ جرام.

عمليات اوتوماتيكية

ملاحظات حول العمليات الاوتوماتيكية

١. عند استخدام المميزات الاوتوماتيكية، اتبع التفاصيل الواردة في كل دليل قائمة طعام بعناية للحصول على افضل النتائج.
ان لم تتبع التفاصيل بعناية، فقد يسرف في طبخ الطعام او على العكس قد لا يطبخ بصورة كافية او قد تعرض E-- .
٢. يطبخ الطعام الذي يزيد وزنه او يقل عن الكمية او الوزن المدرج في كل دليل قائمة طعام يدوياً.
٣. لتغيير النتيجة النهائية للطبخ او اذابة التجمد من الضبط القياسي. إضغطي زر POWER LEVEL (مستوى القوة) مرة واحدة (PLUS) لزيادة مدة الطهي أو مرتين (LESS) لإنقاص مدة الطهي بعد اختيار الوضع المرغوب. راجع صفحة ٢١ (Ar-21).
٤. ستتفاوت النتيجة النهائية للطبخ وفقاً لحالة الطعام (كدرجة حرارة البدء والشكل والجودة). افحص الطعام بعد الطبخ وان تطلب الامر فاستمر بالطبخ يدوياً.
٥. لتفادي العبث من قبل الأطفال فإن كل وظيفة من وظائف REHEAT (التسخين) لا يمكن استخدامها إلا خلال ٣ دقائق بعد انتهاء الطهي أو إغلاق الباب أو ضغط زر STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء).
٦. لاذابة تجمد اطعمة ذات اوزان اعلى او ادنى من تلك الواردة في دليل قائمة اذابة التجمد السريعة، استخدم EASY DEFROST (اذابة التجمد السهلة) او قم باذابة التجمد يدوياً.
٧. ستعرض E-- اذا برمجت كمية او وزن طعام اكثر او اقل مما ينصح به في دليل قائمة طعام اذابة التجمد السهلة، عند ضغط رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء). للالغاء، اضغط رقعة STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء) واعد البرمجة.
٨. عند ادخال وزن الاطعمة، اجعله مقرباً الى ٠,١ كغم (١٠٠ غم). فمثلاً، ٠,٣٥ كغم يصبح ٠,٤ كغم.

الطهي التلقائي

قائمة الأرز

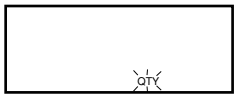
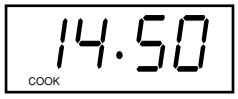
R-241K(S)

RICE MENU (قائمة الأرز) يتيح لكِ إمكانية طهي ٢ أكلات شائعة.

R-241K(W)

إتّبعي التعليمات الموجودة في دليل قوائم الطهي التلقائي في صفحتي ١٣ (Ar-13).

* على فرض أنكِ تريدين طهي حصتين من الأرز:-

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	إضغطي زر RICE (الأرز) مرة واحدة.	RICE الأرز	 تومض العبارة QTY(الكمية) وميضاً متقطعاً.
٢	إضغطي زر الرقم لإدخال الكمية.	2	 تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٣	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	 تظهر مدة الطهي وتتناقص حتى تصبح صفراً. وعندما تصل الى الصفر يُصدِر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب».

وصفات تحضير أكلات الطهي البطيء

لحم صدر البقر مع الفجل الياباني Beef Brisket with Daikon

[المكونات]

٥٧٠ جم لحم صدر البقر
٣٣٠ جم فجل ياباني (دايكون)
٢ جم فلفل أحمر حار
٢ حب اليانسون
٢ ساق بصل أخضر (مقطع مكعبات)
٣ شرائح زنجبيل

[الطريقة]

١. التحضير –
قطّعي لحم البقر الى قطع. تبّليه بالملح (٥ , ١ ملعقة شاي (ملعقة صغيرة)) والسكر (٥ , ١ ملعقة شاي) وصلصة الصويا (٢ ملعقة شاي) وصلصة المحار (٢ ملعقة شاي). قشّري الفجل الياباني وقطّعيه الى قطع.
٢. في كسرولة (إناء خزفي عميق مستدير) سعة ٣ لترات، سخّني مقدار ٣ ملاعق طعام زيت دون التغطية على المستوى العالي لفرن المايكروويف لمدة ٤ دقائق. ثم حركي شرائح الزنجبيل ولحم صدر لحم البقر المتبّل بالتوابل. قومي بالطهي مع التغطية على المستوى العالي لفرن المايكروويف لمدة ٥ دقائق.
٣. أضيفي الفلفل الأحمر وحب اليانسون و ٢٥٠ الى ٢٨٠ مللتر من الماء المغلي. حركي جيداً. قومي بالطهي مع التغطية على المستوى العالي للطهي البطيء لمدة ساعة واحدة.
٤. أضيفي الفجل الياباني و ٢٠٠ الي ٢٥٠ مللتر من الماء المغلي. حركي جيداً. قومي بالطهي مع التغطية على المستوى لمدة ساعة ونصف أخرى.
٥. حركي في صلصة نشا ذرة (٢ ملعقة شاي) وصلصة محار (٢ ملعقة شاي) وملح (٥ , ١ ملعقة شاي) وماء (٣ ملاعق شاي). قومي بالطهي مع التغطية على المستوى لمدة ١٠ الى ٣٠ دقيقة.
٦. رشّي الفلفل الأخضر المقطع فوقه بعد الطهي.
٧. يكفي لعدد ٤ أشخاص.

دجاج جوز الهند البرتغالي Portuguese Coconut Chicken

[المكونات]

٥٠٠ جم قطع دجاج
١٥٠ جم جزر
٢٢٠ جم بطاطا
١٦٠ جم بصل
٤٤٠ مللتر حليب جوز الهند
١ ملعقة شاي مسحوق الكاري

[الطريقة]

١. قشّري الجزر والبطاطا والبصل واشطفيهم وقطّعيهم الى قطع.
٢. تبّلي قطع الدجاج بالملح (١ ملعقة شاي) والسكر (١ ملعقة شاي) وصلصة المحار (١ ملعقة شاي) وصلصة الصويا (٢ ملعقة شاي) ومسحوق الكاري (١ ملعقة شاي) والفلفل (قليل منه). أتركيها لبعض الوقت.
٣. في كسرولة سعة ٣ لترات، ضعي الجزر والبطاطا و ٢٠٠ مللتر من حليب جوز الهند. قومي بالطهي مع التغطية على المستوى لفرن المايكروويف لمدة ١٢ دقيقة.
٤. أضيفي الدجاج المتبّل بالتوابل و ٢٠٠ مللتر أخرى من حليب جوز الهند. حركي جيداً. قومي بالطهي مع التغطية على المستوى لمدة ٢٠ دقيقة.
٥. أضيفي البصل والملح (١ ملعقة). حركي جيداً. قومي بالطهي مع التغطية على المستوى لمدة ٢٠ الى ٣٠ دقيقة أخرى.
٦. حركي جيداً.
٧. يكفي من ٤ الى ٦ أشخاص.

الفطر الأبيض مع البابايا White fungus with Papaya

[المكونات]

١ حبة بابايا (ناضجة)
٢٥ جم فطر أبيض
٥ جم لوز حلو
٥ جم لوز مرّ
١٦٠ جم سكر صخري

[الطريقة]

١. إنقعي الفطر الأبيض لمدة ٣ ساعات على الأقل. شرّحي الفطر، ثم اشطفيه جيداً وقومي بتصفية الماء. تخلصي من ساق الفطر الأبيض.
٢. قشّري البابايا وانزعي النوى منها بعد آن تقطعيها الى نصفين. أغرفي البابايا على شكل كرات بالمغرفة أو قطّعيه الى مكعبات بحجم ٣ سم٣.
٣. في كسرولة سعة ٣ لترات، ضعي الفطر الأبيض واللوز الحلو واللوز المرّ و ٥٠٠ مللتر ماء. قومي بالطهي مع التغطية على المستوى لفرن المايكروويف لمدة ٢٠ دقيقة. أتركيه لمدة ١٠ دقائق.
٤. أضيفي قطع البابايا والسكر الصخري و ٥٠٠ مللتر من الماء المغلي. قومي بالهطي مع التغطية على المستوى لمدة من ساعة وربع الى ساعة ونصف.
٥. حركي جيداً. يكفي لعدد ٤ أشخاص.

شوربة الدجاج مع الأعشاب المغذية Nutritious Herbal Chicken Soup

٤٢٠ جم نصف دجاجة
٣٦ جم تمر أحمر
٢٠ جم واي سان (Wai San)
٢٠ جم كي تشي (Kei Chee)
٢٠ جم تون سام (Tung Sam)
٢٠ جم باك كي (Pak Kei)
٢٠ جم لونغان (Longan)

[الطريقة]

١. التحضير –
قطّعي الدجاج الى ٤ – ٦ قطع. إنزعي الجلد. أشطفي وانقعي جميع الأعشاب في ١١٥٠ مللتر ماء في كسرولة سعة ٣ لترات لمدة ٣ ساعات على الأقل.
٢. في كسرولة سعة ٢ لتر، إغلي ١٠٠٠ مللتر ماء مع التغطية على المستوى لفرن المايكروويف لمدة ١٠ دقائق. أضيفي قطع الدجاج. إغلي مع التغطية لمدة ٤ دقائق أخرى. ثم أخرجيهم واشطفيهم.
٣. ضعي الدجاج المغلي في الأعشاب المنقوعة وقومي بالطهي معالتغطية على المستوى لمدة ساعة ونصف. ثم على المستوى لمدة ٢٠ – ٤٠ دقيقة.
٤. أضيفي الملح (١ ملعقة شاي أو أكثر) حسب الرغبة. بعد التحريك، أتركيه مع التغطية لمدة ٥ دقائق.
٦. يكفي لعدد ٤ أشخاص.

الطهي البطيء

R-241K(S)

R-241K(W)

لاختيار وضع الطهي البطيء العالي، إضغطي زر SLOW COOK (الطهي البطيء) مرة واحدة.
لاختيار وضع الطهي البطيء المنخفض، إضغطي زر SLOW COOK (الطهي البطيء) مرتين.

وضع الطهي البطيء مصمم للأطعمة التي تحتاج مدة طهي أطول. على سبيل المثال، طهي اليخنات (الغلي البطيء للطعام) والتدميس وغلي الشوربات أو الحلويات الصينية من النوع السائل. وضع الطهي البطيء يتيح اختيارين اثنين هما: الطهي البطيء العالي والطهي البطيء المنخفض. أقصى مدة طهي هي ساعتان لكل من الاختيارين عند الطهي يدوياً.

* على فرض أنكِ تريدين طهي يخنة دجاج في وضع الطهي البطيء العالي لمدة ساعة ونصف:-

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	إضغطي الزر SLOW COOK (الطهي البطيء) مرة واحدة.	SLOW COOK الطهي البطيء ١ x	SC -H
٢	قومي بادخال مدة الطبخ المرغوبة.	1 3 O	1H 30 COOK تومض العبارة COOK (الساعة) وميضاً متقطعاً.
٣	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	1H 30 COOK تتناقص قراءة مدة الطهي حتى تصبح صفراً. بعد الطهي، يُصدِر الفرن صوت نغمة تنبيه «بيب».

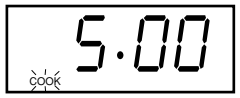
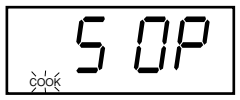
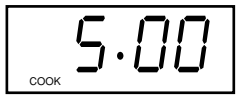
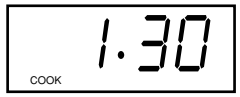
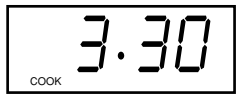
ملاحظة
١. إذا احتجتِ للتحقق من نضج الطعام أثناء الطهي، يمكنكِ فتح باب الفرن بضغط زر STOP/CLEAR (الإيقاف/المسح) مرة واحدة، ثم يمكنك التحقق من الطعام وتحريكه. بعد ذلك، أغلقي الباب واضغطي زر INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء) لاستئناف الطهي.
٢. يمكن الجمع بين مرحلتين للطهي، عالية ومنخفضة. ولكن لا يمكن الجمع بين SLOW COOK (الطهي البطيء) والوظائف الأخرى في نفس العملية.
٣. إذا رغبتِ في معرفة مستوى الطهي البطيء أثناء الطهي، إضغطي زر POWER LEVEL (مستوى القوة). طالما واصلتِ الضغط بإصبعك على زر POWER LEVEL (مستوى القوة) يستمر عرض أحد الوضعين H (الطهي البطيء العالي) أو L (الطهي البطيء المنخفض).

ملاحظات خاصة حول الطهي البطيء
لتحقيق نتائج طهي أفضل، حاولي دائماً:
١. تقطيع المكونات الى قطع صغيرة.
٢. إضافة سائل مناسب ليكون وسطاً تتم فيه عملية الطهي (مثل الماء أو الصلصة) وحاولي غمر المكونات في السائل لتفادي احتراقها. هذا الأمر له أهمية خاصة عند تحضير يخنة اللحم أو شوربة الدجاج.
٣. عند تحضير شوربة أو كمية كبيرة، تأكدي من أن مستوى الماء أدنى من مستوى الحافة العليا للقدر بمسافة ١,٥ بوصة (٣,٨ سم) على الأقل وإلا فقد ينسكب السائل خارجاً من القدر.
٤. لا تضيفي قدراً زائداً من التوابل أو الملح في المرحلة الأولى للطهي. حاولي إضافتها (وخاصة الملح) بعد الانتهاء بقليل أو بعد الانتهاء مباشرة.
٥. قومي بالطهي بيما يكون القدر مغطى بغطائه. كذلك يُرجى عدم فتح الغطاء أثناء الطهي لأن ذلك يمكن أن يؤثر على تتابع الطهي.
٦. حرّكي الطعام واتركيه لمدة ١٠ دقائق بعد الطهي.

زيادة المدة خلال برنامج الطبخ

يمكن اضافة مدة المايكروويف خلال برنامج الطبخ باستخدام رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).

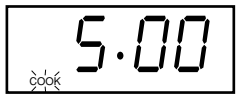
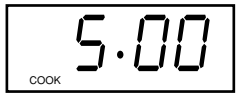
* لنفرض انك تود زيادة مدة الطبخ بمقدار ٢ دقيقة خلال الطبخ لمدة ٥ دقائق بقوة ٥٠ ٪ (القدرة المتوسطة).
(مدة الطبخ المتبقية في تلك اللحظة هي ١ دقيقة و٣٠ ثانية).

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	قومي بادخال مدة الطبخ المرغوبة.	5 O O	 تومض العبارة COOK (الساعة) وميضاً متقطعاً.
٢	قومي باختيار مستوى القوة بضغط رقعة POWER LEVEL (مستوى القوة) حسب الرغبة. (اضغط ٣ مرات لمستوى ٥٠٪)	POWER LEVEL مستوى القوة ٣ x	
٣	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	 ستبدأ المؤقتة بالعد التنازلي. 
٤	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء). مرتين لزيادة مدة الطبخ دقيقتين.	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء ٢ x	 تستمر المؤقتة بالعد التنازلي.

ملاحظة لا يمكنكِ استعمال هذه الوظيفة SLOW COOK (للطهي البطيء).

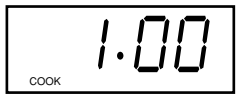
الطبخ المتتالي

يمكن برمجة فرنك لما مجموعه ٣ عمليات طهي متتابعة بحيث يقوم تلقائياً من وضع قدرة متغيّر الى الوضع الذي يليه.
* لنفرض انك تريد الطبخ لمدة ١٠ دقائق على ٥٠ ٪ (القدرة المتوسطة) متبوعة بمدة ٥ دقائق على ١٠٠٪ (القدرة العالية).

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	قومي بادخال مدة الطبخ المرغوبة.	1 O O O	تومض العبارة COOK (الساعة) وميضاً متقطعاً.
٢	قومي باختيار مستوى القوة عن طريق ضغط زر POWER LEVEL (مستوى القدرة) حسب الرغبة (لمستوى ٥٠٪، إضغطي ٣ مرات).	POWER LEVEL مستوى القوة ٣ x	
٣	للتسلسل الثاني، دون مدة الطبخ المرغوبة. عند عدم (اختيار قوة، فسيعمل الفرن بقوة ١٠٠٪.)	5 O O	
٤	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	تأخذ المؤقتة بالعد التنازلي الى الصفر. عندما تصل الى الصفر،  سيعرض التسلسل الثاني وتأخذ العارضة بالعد التنازلي الى الصفر مرة ثانية.

الطبخ الفوري

من اجل راحتك، فان الطبخ الفوري لشارب يتيح لك القيام بالطبخ بسهولة لمدة دقيقة واحدة على قوة ١٠٠٪ (القدرة العالية).

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء). (خلال ٣ دقائق من غلق الباب.)	INSTANT COOK / START الطهي الفوري/بدء	 تبدأ العارضة بالعد التنازلي.

اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء) حتى يعرض الوقت المرغوب.
في كل مرة تضغط فيها الرقعة، تزداد مدة الطبخ بمقدار دقيقة واحدة.

عمليات يدوية

طبخ بالمايكروويف وفق الوقت

عند الطهي يدوياً باستعمال فرن المايكروويف، قم اولاً بتدوين مدة الطبخ ثم مستوى القوة.
يمكنك البرمجة حتى ٩٩ دقيقة، ٩٩ ثانية.
هنالك خمسة مستويات مختلفة للقوة.

مستوى القوة	٪١٠ (منخفض)	٪٣٠ (متوسط منخفض)	٪٥٠ (متوسط)	٪٧٠ (متوسط عالي)	٪١٠٠ (عالي)
عارضة	10P	30P	50P	70P	100P
امثلة	حفظ الاطعمة دافئة	احلال تذويب زبدة	الأطعمة الحساسة مثل البيض أو المأكولات البحرية.		اللحم النيّء أو الخضراوات أو الأرز أو الباستا

يمكنك مسيطر الطبخ المتنوع هذا من اختيار درجة الطبخ بالمايكروويف.
عند عدم اختيار مستوى القوة، فستستخدم قوة ١٠٠٪ (القدرة العالية) اوتوماتيكياً.

* على فرض أنكِ تريدين طهي الخضراوات لمدة دقيقتين ونصف بمستوى ١٠٠٪ (القدرة العالية).

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	قومي بادخال مدة الطبخ المرغوبة.	2 3 O	2:30 COOK تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٢	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	2:30 COOK ستأخذ المؤقتة بالعد التنازلي.

لخفض القوة، اضغط رقعة POWER LEVEL (مستوى القوة) حتى يعرض المستوى المرغوب.

* لنفرض انك تود طبخ سمك فيليه لمدة ١٠ دقائق على قوة ٥٠٪ (القدرة المتوسطة).

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	قومي بادخال مدة الطبخ المرغوبة.	1 O O O	10:00 COOK تومض العبارة COOK(الساعة) وميضاً متقطعاً.
٢	قومي باختيار مستوى القوة بضغط رقعة مستوى القوة POWER LEVEL (مستوى القوة) حسب الرغبة (لقوة ٥٠٪، اضغطي ثلاث مرات).	POWER LEVEL مستوى القوة ٣ x	5 0P COOK
٣	اضغطي رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).	INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء	10:00 COOK ستأخذ المؤقتة بالعد التنازلي.

اذا فتح باب الفرن اثناء عملية الطبخ، تتوقف مدة الطبخ المبينة على العارضة اوتوماتيكياً. ستعاود هذه المدة العد التنازلي عند غلق الباب وضغط رقعة INSTANT COOK/START (الطهي الفوري/بدء).
اذا اردت التحقق من مستوى القوة خلال الطبخ، اضغطي رقعة POWER LEVEL (مستوى القوة). سيعرض مستوى القوة طالما يكون اصبعك ملامساً للرقعة POWER LEVEL (مستوى القوة). إذا تم إدخال مدة أكثر من ٢٠ دقيقة على مستوى ١٠٠٪ فستنخفض قدرة المايكروويف بعد ٢٠ دقيقة لتفادي التسخين الزائد.

الاساليب الفنية للطبخ بالمايكروويف

ترتيب الطعام بعناية	ضع المناطق السميكة على الجانب الخارجي للصحن.
راقب مدة الطبخ	قم بالطبخ لأقصر مدة مبينة ثم اضف مقدار آخر من الوقت حسبما يتطلب. قد ينبعث دخان من الطعام ان افرط في طبخه او قد يشتعل.
غط الاطعمة قبل طبخها	افحص الوصفة للاقتراحات: مناشف ورقية او لفاف بلاستيكي مقاوم للمايكروويف او غطاء. تقوم الاغطية بمنع ارتشاق الطعام وتساعد في طبخه بصورة متساوية. (تساعد في الابقاء على الفرن نظيفاً)
حصن الاطعمة	استخدم قطع صغيرة من لفاف الالمنيوم لتغطية المناطق الرقيقة من اللحوم او الطيور لتجنب الافراط في طبخها.
امزج الاطعمة	من خارج الى مركز الوعاء مرة او مرتين خلال الطبخ، ان امكن.
اقلب الطعام	يجب قلب الاطعمة كالدجاج او الهامبركر او شرائح اللحم مرة خلال الطبخ.
اعد ترتيب الطعام	ككراة اللحم من منتصف وحتى نهاية الطبخ كلا من القمة الى القعر والمركز الى خارج الوعاء.
دع مدة تهدير	تأكد من ترك مدة مناسبة للتهدير بعد الطبخ. اخرج الطعام من الفرن وامزجه ان امكن. غطه لمدة التهدير التي تسمح بانهاء طبخ الطعام من دون افراط.
تحقق من النضج	ابحث عن الاشارة التي تبين بلوغ درجة حرارة الطبخ. تتضمن اشارات النضج على: - يصدر بخار من الطعام باكمله وليست الحافات فقط. - تحرك مفاصل الافخاذ بسهولة. - لا يظهر لون وردي للحم الطيور. - السمك غير شفاف ويتقشر بالشوكة بسهولة.
تكثف	جزء اعتيادي من الطبخ بالمايكروويف. ستؤثر كمية الرطوبة والنداوة في الطعام على مقدار النداوة في الفرن. وبصورة عامة، فان الاطعمة المغطاة لا تسبب تكثفاً بقدر التكثف الذي تسببه الاطعمة غير المغطاة. تأكد من عدم انغلاق فتحات التهوية.
صحن التحمير	عند استخدام صحن التحمير او مواد ذاتية التسخين، قم دوماً بوضع عازل مقاوم للحرارة تحته كصحن خزفي لتلافي تلف المنضدة الدوارة او بكرة الاسناد او الرابط جراء الضغط الحراري. يجب عدم تجاوز مدة التسخين المسبق المحددة في ارشادات الصحن.
لفاف بلاستيكي مقاوم للمايكروويف	عند طبخ طعام ذو محتوى عالي من الدهن، لا تدع اللفاف يمس الطعام فقد يذوب.
اواني طبخ بلاستيكية مقاومة للمايكروويف	بعض اواني الطبخ البلاستيكية لا تكون مناسبة لطبخ اطعمة ذات محتوى عالي من الدهن والسكر.

قبل التشغيل

البداية

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	ادخلي قابس تيار الفرن في مدخل التيار. تأكدي من ان الباب مغلقاً.		88:88 وميض الرقم المكون من ٤ ثمانيات.
٢	اضغطي رقعة STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء) كي يصدر الفرن صوت بيب.	STOP/ CLEAR الإيقاف/الإلغاء	: ستبقى النقطتان فقط.

ضبط الساعة

* لإدخال التوقيت الحالي 11:34 على سبيل المثال (صباحاً او مساءً).

الخطوة	الاجراء	ترتيب الرقعة	العارضة
١	اضغطي رقعة CLOCK (الساعة).	CLOCK الساعة	:0 ستتومض النقطتان.
٢	قومي بادخال التوقيت الصحيح بضغط الارقام حسب التسلسل.	1 1 3 4	11:34
٣	اضغطي رقعة CLOCK (الساعة) مرة ثانية.	CLOCK الساعة	11:34

لهذه الساعة توقيت ١٢ ساعة. اذا حاولت ادخال وقت خاطيء،(13:45 مثلاً) ستظهر Err على العارضة.

اضغطي رقعة STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء) ثم اعدي ادخال الوقت (1:45 مثلاً).

اذا اردت معرفة التوقيت خلال الطبخ او حالة المؤقتة، اضغطي رقعة CLOCK (الساعة). سيعرض التوقيت طالما يكون اصبعك ضاغطاً للرقعة CLOCK (الساعة).

ايقاف/الغاء

اضغطي رقعة STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء) مرة واحدة لغرض:

١. توقيف الفرن مؤقتاً خلال الطبخ.

٢. الالغاء اذا ارتكبت خطأ خلال البرمجة.

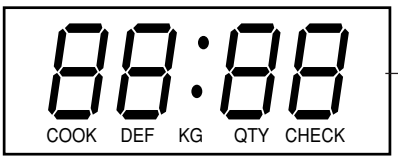
الغاء برنامج خلال الطبخ

اضغطي رقعة STOP/CLEAR (الإيقاف/الإلغاء) مرتين.

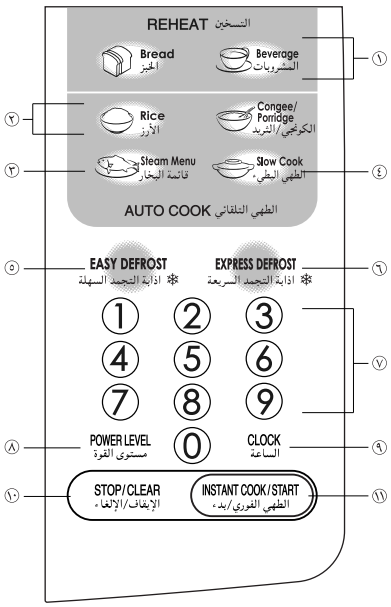
تشغيل لوحة السيطرة باللمس

تتم السيطرة على تشغيل الفرن بضغط الرقع المناسبة المرتبة على سطح لوحة السيطرة.
يجب سماع صوت اشارة الادخال في كل مرة تضغط فيها لوحة السيطرة لعمل ادخال صحيح.
إضافة الى ذلك، تصدر إشارة صوتية لمدة ثانيتين تقريباً عند انتهاء دورة الطهي أو ٤ مرات عندما تكون طريقة الطهي مطلوبة.

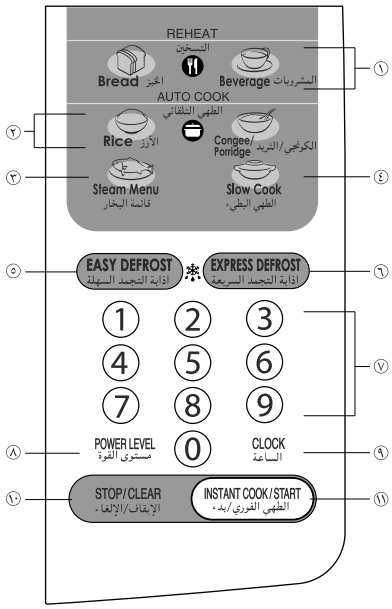
عارضة لوحة السيطرة



تخطيط لوحة السيطرة باللمس


REHEAT التسخين
Bread الخبز
Beverage المشروبات
Rice الأرز
Congee/ Porridge الكونجي/الثريد
Steam Menu قائمة البخار
Slow Cook الطهي البطيء
AUTO COOK الطهي التلقائي
EASY DEFROST اذابة التجمد السهلة
EXPRESS DEFROST اذابة التجمد السريعة
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
POWER LEVEL مستوى القوة
CLOCK الساعة
STOP/CLEAR الإيقاف/الإلغاء
INSTANT COOK/START الطهي الفوري/بدء
١ ٢ ٣ ٤ ٥ ٦ ٧ ٨ ٩ ١٠ ١١

R-241K(W)



R-241K(S)

١. أزرار التسخين
إضغطيها لتسخين قائمتي طعام من القوائم الشائعة.
٢. أزرار الطهي التلقائي
إضغطيها لطهي ٢ قوائم طعام من القوائم الشائعة.
٣. زر قائمة البخار
إضغطيه لطهي أكلتين من الأكلات الشائعة التي تطهى على البخار.
٤. زر الطهي البطيء
إضغطيه للطهي ببطء وخلال مدة أطول.
٥. زر اذابة التجمد السهلة
إضغطي لتذويب الثلج عن اللحم عن طريق إدخال الوزن.
٦. زر اذابة التجمد السريعة
اضغطي لاختيار قائمة اذابة التجمد السريعة.
٧. أزرار الارقام
اضغطي لإدخال مدة الطهي أو توقيت الساعة أو وزن الطعام.
٨. زر مستوى القوة
• اضغطي لاختيار ضبط قوة المايكروويف. إذا لم تضغطيه فسيتم تلقائياً اختيار الوضع ١٠٠٪ (القدرة العالية).
• إضغطي لتغيير نتيجة الطهي للعمليات الأوتوماتيكية (قيمة أقل/أكثر).
٩. زر الساعة
إضغطي لضبط الساعة أو القفل ضد عبث الأطفال أو وضع العرض الإيضاحي أو المؤقت.
١٠. زر الإيقاف/الإلغاء
• اضغطي للالغاء خلال البرمجة.
• اضغطي مرة واحدة لايقاف تشغيل الفرن خلال الطبخ؛ اضغطي مرتين لالغاء برنامج الطبخ.
١١. زر الطهي الفوري/بدء
• اضغطيه لبدء الفرن بعد ضبط البرامج.
• إضغطيه مرة واحدة للطهي لمدة دقيقة واحدة بمستوى ١٠٠٪ (القدرة العالية) أو لزيادة المدة مقدار دقيقة واحدة أو مضاعفاتها مع كل ضغطة لهذا الزر أثناء الطهي.

ارشادات النصب

١. إنزعي جميع مواد التغليف من تجويف الفرن وكذلك ملصق الخصائص الموجود على لوحة باب الفرن (إن كان موجوداً). تحقق من سلامة الفرن من اي تلف كعدم انتظام الباب او تلف الاختام حول الباب او وجود انبعاجات داخله او على الباب. ان كان هنالك اي تلف، يرجى عدم القيام بتشغيل الفرن حتى يتم فحصه من قبل مركز الخدمات المخول من قبل شارب والقيام بالتصليح ان تطلب الامر.

٢. الملحقات المرفقة

١) منضدة دوارة ٢) بكرة اسناد ٣) دليل التشغيل ٤) كتاب الطبخ

٣. ضعي بكرة اسناد في القارنة الموجودة على أرضية الفرن ثم ضعي المنضدة الدوارة على بكرة اسناد مع التأكد من انطباقها في موضعها بإحكام. راجعي مخطط الفرن أدناه. لا تعمدي أبداً الى تشغيل الفرن دون تركيب بكرة اسناد والمنضدة الدوارة.

٤. يجب عدم نصب الفرن في اي مكان تتولد فيه حرارة عالية وبخار، الى جانب فرن اعتيادي مثلاً.
يجب نصب الفرن بحيث لن تتعرقل فتحات التهوية له.
أتركي فراغاً قدره ١٥ سم تقريباً فوق الفرن للتهوية.
لم يصمم هذا الفرن ليوضع داخل جدار او كابينة.

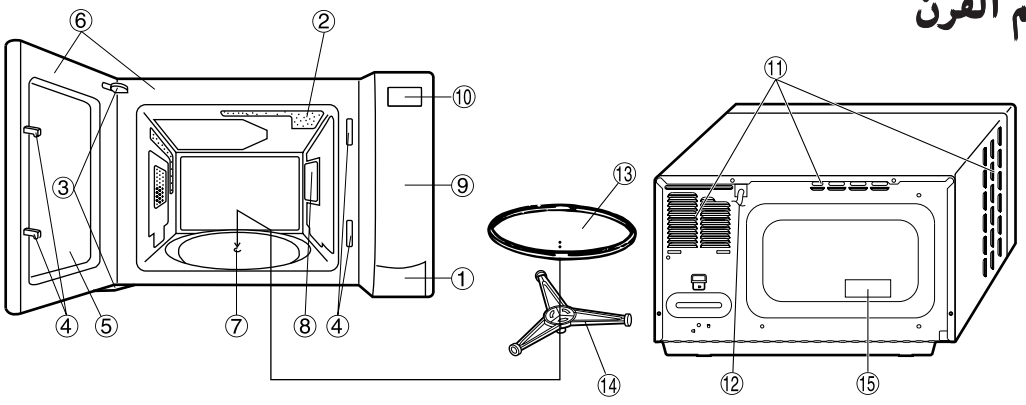
٥. لن يتحمل المصنع او الموزع مسؤولية اي عطب يحدث للجهاز او الاصابة جراء الفشل في ملاحظة اجراءآت التوصيل الكهربائي الصحيح.
يجب أن تكون فولطية وتردد التيار الكهربائي المتردد مماثلين للفولطية والتردد المبينين على لوحة المعايرة الموجودة على الجهة الخلفية للفرن.

٦. **تحذير- يجب تأريض هذا الجهاز.**
ان لم يتناسب مقبس الخرج لمنزلك مع القابس المرفق، اقطع قابس التوصيل الرئيسي وثبت آخر من نوع مناسب، مراعياً توصيل اسلاك الكابل ادناه.
ان لم تكن واثقاً من كيفية القيام بذلك، فاستعن بكهربائي فني.
هام - لونت الاسلاك الموجودة في كابل تجهيز القوة وفقاً للترميز التالي:

اخضر واصفر	:	ارضي
ازرق	:	متعادل
بني	:	حار (حي)

ان لم تتطابق الوان الاسلاك في كابل تجهيز القوة لهذا الجهاز مع الالوان المبينة للاطراف في القابس، اتبع مايلي:
يجب توصيل السلك الملون بالاخضر والاصفر بالطرف الموجود في القابس والحامل لعلامة الحرف E او برمز الارضي ⏚ او الملون بالاخضر او الاخضر والاصفر.
يجب توصيل السلك الملون بالازرق بالطرف الحامل لعلامة الحرف N او الملون بالازرق.
يجب توصيل السلك الملون بالبني بالطرف الحامل لعلامة الحرف L او الملون بالبني.
ملاحظة: يجب عدم ادخال القابس المقطوع في مقبس الخرج الكهربائي تحت اية ظروف فقد تحدث صدمة كهربائية خطيرة.

رسم الفرن



١. زر فتح الباب
٢. مصباح الفرن
٣. مفاصل الباب
٤. سقاطات الامان للباب
٥. باب ينظر خلالها
٦. اختام وسطوح ختم الباب
٧. وصلة ربط
٨. غطاء الدليل الموجي(لا تنزعيه)
٩. لوحة السيطرة باللمس(راجعي صفحة ٤(Ar-4))
١٠. شاشة الكريستال السائلة
١١. فتحات التهوية
١٢. كابل تجهيز القوة
١٣. المنضدة الدوارة
١٤. بكرة الاسناد
١٥. لوحة المعايرة

ملاحظات خاصة وتحذيرات

	قم بـ	لا تقم بـ
بيض وفواكه ومكسرات وخضار وحبوب وسجق ومحار	* ثقب صفار البيض وبياضه والمحارات قبل طبخها لتجنب «الانفجار». * قومي بتخريم (عمل ثقوب في) قشور البطاطا والتفاح والقرع والنقائق والسجق والمحار بحيث يمكن للبخار أن يخرج منها.	* طبخ البيض بالقشرة. يؤدي هذا الى تفادي «الانفجار» الذي قد يتلف الفرن او يجرحك. * لا لاتعمدي الى سلق البيض صلباً كان أو ليّناً(برشت). * الاسراف بطبخ المحارات. * تجفيف المكسرات او الحبوب بقشرتها.
الفشار	* استخدم فشار مكيس خصيصاً لفرن المايكروويف. * اصغ خلال تفرقع الفشار الى الفرقعة تتباطأ الى ١ - ٢ ثانية.	* فرقعة الفشار في اكياس تحميص اعتيادية او وعاء زجاجي. * تجاوز الوقت الاقصى الموجود على تغليفة الفشار.
طعام الرضيع	* انقل طعام الرضيع الى اناء صغير وسخنه بعناية وامزجه مراراً. تحقق من درجة الحرارة المناسبة لتجنب الحروق. * ارفع الغطاء اللولبي والحلمة قبل تدفئة زجاجات الارضاع. رجها تماماً بعد التدفئة. تحقق من درجة الحرارة المناسبة.	* تسخين القناني التي يمكن التخلص منها بعد الاستعمال. * الافراط بتسخين زجاجات الارضاع. سخنها حتى تدفأ فقط. * تسخين الزجاجات مع وجود الحلم عليها. * تسخين طعام الرضيع في قنانيه الاصلية.
امور عامة	* يجب تقطيع الاطعمة ذات الحشوة بعد التسخين لاطلاق البخار وتجنب الحروق. * استخدام آنية عميقة عند طبخ السوائل او الحبوب لتجنب التدفق عند الغليان.	* التسخين او الطبخ في قناني زجاجية مغلقة او الحاويات التي لا تسمح بنفوذ الهواء. * لا تقلي في كمية كبيرة من الدهن. * لا تسخني أو تجففي الخشب أو الأعشاب أو الورق المبلل أو الملابس أو الورود. * لا تعمدي الى تشغيل الفرن دون حمولة (أي مادة ممتصة مثل الطعام أو الماء) في تجويف الفرن.
سوائل (مشروبات)	* لغرض غلي او طبخ السوائل، يرجى مراجعة التحذير الوارد على صفحة ١١(Ar-1) لتلافي الانفجار والتدفق المتسبب عن الغليان المتأخر.	* التسخين لمدة اطول من المدة المشاد بها.
الاطعمة المعلبة	* رفع الطعام من العلبة.	* تسخين او طبخ الطعام في علبه.
ملفوف السجق، فطائر، بدنك كرسمس	* الطبخ للمدة المقترحة. (لهذه الاطعمة محتويات عالية السكر و/او السمن.)	* الاسراف في الطبخ فقد تشتعل.
اللحوم	* استخدام رف مقاوم للمايكروويف او صحن لجمع العصارات المتقطرة.	* وضع اللحم مباشرة على المنضدة الدوارة للطبخ.
اواني الطبخ	* تحقق من ان اواني الطبخ مناسبة للطبخ بالمايكروويف قبل استخدامها.	* استخدام اواني طبخ معدنية للطبخ بالمايكروويف. يقوم المعدن بعكس طاقة المايكروويف وقد يؤدي ذلك الى تفريغ كهربائي يعرف بالقوس.
اللفاف المعدني	* استخدامها لتحصين الاطعمة ومنع الاسراف بطبخها. * مراقبة الشرارة. لذلك قلل اللفاف او ابعده عن الجدران الداخلية.	* كثرة الاستخدام. * تحصين الطعام قريباً من الجدران الداخلية. قد تتلف الشرارة التجويف.
تحمير الطبق	* ضعي عازلا مناسباً مثل المايكروويف وطبق طعام مقاوم للحرارة بين المنضدة الدوارة والطبق المراد تحميره .	* تجاوز وقت التسخين الموصى به من قبل الصانع القيام بزيادة التسخين يمكن ان يتسبب في حدوث كسر لزجاج المنضدة الدوارة. و / أو إتلاف الاجزاء الداخلية للفرن.

تنبيه

ارشادات هامة بخصوص السلامة: إقرأها بعناية واحتفظ بها كمرجع للمستقبل.

١. لخفض خطر نشوب الحريق داخل الفرن:
   أ. لا تسرفي في طبخ الطعام.
   ب. ارفعي حزم الاسلاك المبرومة من الاكياس الورقية او البلاستيكية قبل وضع الكيس في الفرن.
   جـ. لا تسخن الزيت او السمن للقلي الغزير. يتعذر السيطرة على درجة حرارة الزيت.
   د. راقبي الفرن من حين لآخر أثناء تسخين الطعام في آنية من الأنواع التي تستخدم لمرة واحدة فقط والمصنوع من البلاستيك أو الورق أو مادة أخرى قابلة للاحتراق وذلك بحثاً عن أي علامات تدل على انبعاث دخان أو حدوث احتراق.
   هـ. إذا اشتعلت المواد الموجودة داخل الفرن أو شوهد دخان، إحتفظي بباب الفرن مغلقاً وأوقفي تشغيل الفرن وافصلي قابس التيار الكهربائي أو افصلي التيار الكهربائي من لوحة الفيوزات أو القواطع الكهربائية.
   ف بعد الاستعمال، إمسحي غطاء دليل الموجات باستعمال قطعة قماش رطبة ثم بقطعة قماش جافة لإزالة أي طعام أو شحم متناثر. يمكن للشحم المتراكم أن يسخن بشكل زائد ويبدأ في التسبب في انبعاث الدخان أو نشوب حريق.

٢. لتقليل خطر حدوث انفجار أو غليان مندفع متأخر عند تناول الإناء.
فرنك المايكروويف يمكنه تسخين الأطعمة والمشروبات بسرعة كبيرة جداً، لذا من المهم جداً أن تختاري مدة الطهي ومستوى القدرة المناسبين لنوع وكميَة الطعام الذي سيتم تسخينه. إذا لم تكوني متأكدة من مدة الطهي ومستوى القدرة المطلوبين، إبدأي بمدة طهي قصيرة ومستويات قدرة منخفضة الى أن يتم تسخين الطعام تسخيناً كافياً ومنتظماً يشمل كل أجزائه.
   أ. لا تضع حاويات مختومة داخل الفرن. تعتبر زجاجات الرضاعة ذات الحلمة او الغطاء اللولبي كحاويات مختومة.
   ب. لا تستخدم فترات زمنية طويلة.
   جـ. عند غلي السوائل في الفرن، استخدم حاوية عريضة الفم.
   د. انتظر لمدة ٢٠ ثانية على الاقل عند نهاية الطبخ، وذلك لتجنب التدفق المتسبب عن الغليان المتأخر للسوائل.
   هـ. امزج السائل قبل واثناء الطبخ. راع الحذر الشديد عند التعامل مع الحاوية او ادخال ملعقة او اية اداة اخرى فيها.

٣. صمم هذا الفرن لتهيئة الطعام المنزلي فقط ويستخدم لتسخين وطبخ واذابة تجمد الطعام والشراب فقط. وهو ليس صالحاً للاستخدام التجاري او المختبري. وهو غير ملائم للاستخدامات التجارية أو للمختبرات أو لتسخين الأجهزة الطبية مثل أكياس القمح.

٤. لا تشغلي الفرن على الاطلاق عندما يكون هنالك اي جسم منحشراً او متشابكاً ما بين الباب والفرن.

٥. لا تحاولي ضبط أو إصلاح الفرن بنفسك.
من الخطر القيام بأي أعمال صيانة أو إصلاح من قبل أي شخص غير فنيي الصيانة المؤهلين المدرّبين من قبل شارب. وعلى وجه الخصوص فإن هناك خطورة شديدة في القيام بالأعمال التي تتطلب نزع الغطاء الواقي من التعرّض لطاقة موجات المايكروويف.

٦. لا تشغلي الفرن ان لم يكن يعمل بصورة صحيحة او كان معطوباً حتى يتم تصليحه من قبل فني الخدمات المؤهل والمدرب من قبل شارب. من المهم جداً غلق باب الفرن بصورة صحيحة وعدم وجود اختلال في :
(١) الباب (اعوجاج)، (٢) المفاصل والسقاطات (مكسورة او راخية)،
(٣) اختام الباب وسطوح الختم وجوف الفرن (منبعجة او مشوهة)، (٤) حروق مؤثرة على الباب.

٧. عند إخراج الطعام من الفرن، لا تعرضي لقاطات الأمان الخاصة بالباب لصدمات أو تجعلي الأواني أو الملابس الفضفاضة أو اكسسواراتك تعلق بها.

٨. لا تعمدي أبداً الى إدخال أي جسم، وخاصة الأجسام المعدنية، عبر الشبكة أو بين الباب والفرن أثناء تشغيل الفرن.

٩. لا تعمدي أبداً الى العبث بلقاطات الأمان الخاصة بالباب أو تقومي بتعطيلها.

١٠. قومي دائماً باستعمال قفازات المطبخ لمنع التعرض لحروق عند تناول الأوني الملامسة للطعام الساخن.
يمكن لقدر كاف من الحرارة من الطعام أن تنتقل الى الأواني متسببة في إصابة بشرتك بحروق.

١١. إذا تلف سلك إمداد التيار الكهربائي فيجب استبداله بسلك خاص مورّد من مركز صيَانة معتمد من قبل شارب. ويجب استبداله من قبل فني صيانة مؤهل مدرّب من قبل شارب وذلك لتفادي الأخطار.

١٢. اذا عطب مصباح الفرن، اتصلي بالوكيل او فني الخدمات المؤهل والمدرب من قبل شارب.

١٣. بعد الانتهاء من الطبخ، استخدم الكفوف عند اخراج الطعام وتجنب الحرق بالبخار بتوجيه البخار بعيداً عن الوجه واليدين.
ارفع ببطيء، الحافة البعيدة من غطاء الاناء تحتوي لفاف المايكروويف البلاستيكي والخ.، وافتح بعناية اكياس الفشار و الطبخ بالفرن بعيداً عن الوجه.

١٤. تاكد من عدم تلف كابل تجهيز القوة وعدم مروره من تحت الفرن او فوق اي سطح حار او حافات حادة.

١٥. لتلافي انكسار المنضدة الدوارة:
   أ. اتركي المنضدة الدوارة تبرد قبل القيام بغسلها بالماء لتنظيفها.
   ب. لا تضعي أي شيء ساخن على الطبق الدوار عندما يكون بارداً.
   ت. لا تضعي أي شيء بارد على الطبق الدوار عندما يكون ساخناً.

١٦. لا تضعي اي شيء على الكابينة الخارجية.

١٧. لا تخزني الاطعمة او اية مواد اخرى داخل الفرن.

١٨. تأكدي من عدم ملامسة الاوعية للجدران الداخلية خلال الطبخ.

١٩. اسمحي للاطفال باستخدام الفرن من دون اشراف فقط بعد اعطائهم الارشادات الكافية بحيث يصبح الطفل قادراً على استخدام الفرن بامان ويتفهم خطورة الاستخدام غير الصحيح.

٢٠. لم يصمم هذا الجهاز للاستخدام من قبل الاطفال الصغار او العجزة من دون اشراف.

٢١. يجب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

المحتويات

الصفحة

تنبيه ١ Ar-1
ملاحظات خاصة وتحذيرات ٢ Ar-2
ارشادات النصب ٣ Ar-3
رسم الفرن ٣ Ar-3
تشغيل لوحة السيطرة
عارضة لوحة السيطرة ٤ Ar-4
تخطيط لوحة السيطرة باللمس ٤ Ar-4
قبل التشغيل
البداية ٥ Ar-5
ضبط الساعة ٥ Ar-5
ايقاف/الغاء ٥ Ar-5
الغاء برنامج خلال الطبخ ٥ Ar-5
الاساليب الفنية للطبخ بالمايكروويف ٦ Ar-6
عمليات يدوية
طبخ بالمايكروويف وفق الوقت ٧ Ar-7
الطبخ المتتالي ٨ Ar-8
الطبخ الفوري ٨ Ar-8
زيادة المدة خلال برنامج الطبخ ٩ Ar-9
الطهي البطيء ١٠ Ar-10
عمليات اوتوماتيكية
ملاحظات حول العمليات الاوتوماتيكية ١٢ Ar-12
الطهي الأوتوماتيكي ١٢ Ar-12
قائمة البخار ١٤ Ar-14
التسخين ١٦ Ar-16
اذابة التجمد السريعة ١٧ Ar-17
اذابة التجمد السهلة ١٩ Ar-19
مميزات مريحة اخرى
ضبط اقل/اكثر ٢١ Ar-21
احكام الطفل ٢٢ Ar-22
حالة الاستعراض ٢٢ Ar-22
منبه ٢٢ Ar-22
العناية والتنظيف ٢٣ Ar-23
التحقق لاستدعاء الخدمات الصيانية ٢٣ Ar-23
المواصفات الهندسية ٢٣ Ar-23

SHARP

فرن مايكروويف

Ⓖ

R-241K(W)/(S)

دليل التشغيل

SHARP
SHARP CORPORATION

TINSZA124WRRZ-G52